

燭光搖曳

火鶴花分佈於南北美洲等熱帶地區，花姿優美，用來做為插花材料最適當。

花材：火鶴花16支、龍舟葉10片、玉羊齒20片，花器（高20公分、直徑15公分、深8公分）。

插法：先用龍舟葉做輪廓，然後把玉羊齒插在左右兩邊，形成對稱，再配上火鶴花，注意對角線和曲線，然後再在空處補上幾片玉羊齒即可。（陳素華）



洗淨的紅豆、水6杯，置快鍋中煮熟。

2.甘薯洗淨、去皮、切丁，加入同煮熟，並加糖煮溶即可。

甘薯翠餃 (10人份)

材料：

甘薯2斤，太白粉4兩，蘿蔔絲3兩，五花絞肉6兩，紅蔥頭2兩，蝦米6兩，油6湯匙。

調味料：

塩半湯匙，醬油1湯匙，胡椒粉 $\frac{1}{4}$ 茶匙。

作法：

1.蘿蔔絲乾用水泡開、洗淨，切2公分長，入乾鍋中以小火炒乾，盛起。

2.肉洗淨、切絲，紅蔥頭去外皮，洗淨、切碎，蝦米洗淨。

3.起油鍋，紅蔥頭入鍋爆香，

肉絲加入翻炒幾下，再入蝦米同炒香，並加蘿蔔絲及調味料續炒2分鐘成餡，待冷備用。

4.甘薯洗淨，連皮入水中煮熟，去皮搗碎，加入太白粉，揉勻至光滑，分成30個小糰，壓成圓薄片，包入餡，做成菜包形狀並置於蒸鍋內（蒸鍋內放棉紗布），以大火蒸約15分鐘即可。

甘薯球 (10人份)

材料：

甘薯2個，白糖4湯匙，麵粉1杯，炸油半鍋。

作法：

1.甘薯連皮洗淨，入鍋中加水煮熟，去皮，搗成泥，加糖拌勻。麵粉篩入甘薯泥中，一邊篩，一邊攪拌，和成軟麵糰狀。

2.將軟麵糰揉成小圓球狀，入

沸油鍋中炸至金黃色即可。

備註：

1.冷吃、熱吃各有滋味，但剛炸好的特別香軟。

2.麵粉不宜加太多，否則不夠軟。

甘薯咖哩雞 (12人份)

材料：

雞半隻，洋蔥1個，甘薯1個，胡蘿蔔1條，咖哩粉2湯匙。

調味料：

塩適量，油2湯匙，水2杯。

作法：

1.洋蔥去皮與雞洗淨，切塊，胡蘿蔔、甘薯均洗淨去皮，切滾刀塊。

2.油燒熱，將咖哩粉炒香，加入甘薯、胡蘿蔔、雞塊及洋蔥同炒，再加入調味料即可。