

## 水晶餃子

材料：在萊米仔麩半斤、甘藷粉半斤、餛飩肉 8 兩、薤黃半斤。

①醬油 2 大匙、胡椒 1 小匙、麻油 1 大匙、太白粉 1 小匙、蔥薑末各 1 大匙、酒 1 大匙。

②醬油 4 湯匙、蒜末 2 大匙、麻油 1 小匙。

做法：1. 先將 2 杯水加入半斤在萊米仔麩放在小火上，邊攪邊煮至成團，拿起趁熱加上拌勻的甘藷粉邊揉邊加，不可一次加完，揉成團狀，分塊捍成水餃皮狀（水晶皮）。

2. 將餛飩肉及薤黃加入①料攪拌成肉餡。

3. 水晶皮放入 1 小匙肉餡，全部包好後放入蒸籠內蒸熟即可。

4. 將②料調好當沾料即可。



水晶餃子

## 三杯泥鰍

材料：泥鰍 12 兩

①醬油半杯、酒 1 杯、糖 2 茶匙。

②水半杯、麻油 1 杯、薑片多量、蒜粒 20 粒。

做法：1. 泥鰍洗淨處理好，用①料醃 30 分鐘。

2. 將薑片整齊排在砂鍋再放入醃好的泥鰍及醃料加入②料用大火燜魚，熬至湯汁成黏稠狀即可。

## 竹葉香包

材料：糯米 3 杯、竹葉片 20 片。

①蝦米 4 兩（切丁）、香菇 4 朵（切丁）、餛飩肉 6 兩、蔥頭 4 粒、麻油 4 湯匙、五香粉。

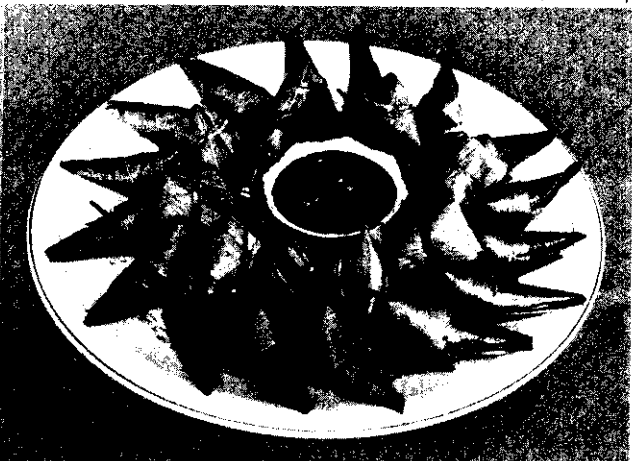
做法：1. 糯米泡水 4 小時、竹葉片洗淨。

2. 將①料下鍋炒香調味、做肉餡。

3. 竹葉片疊成三角、先放入半湯匙糯米，再放入少許肉餡，上面再蓋上半湯匙糯米，綁成粽子樣子，放入蒸籠蒸約 30 分鐘即可。（郭炳臣）



三杯泥鰍



竹葉香包