



南瓜糕

西魯菜 (10人份)

2.餡：絞肉300公克，蘿蔔干絲150公克，蝦米70公克，炸紅蔥頭3湯匙，鹽 $\frac{1}{2}$ 湯匙，醬油1湯匙，胡椒粉 $\frac{1}{4}$ 茶匙，沙拉油4湯匙。

3.月桃葉5片，葡萄干40粒。

作法：1.南瓜切片，蒸熟搗爛成泥。

2.南瓜泥加塩，糯米粉揉成糰，並視南瓜米糰的粗硬狀態酌加麵粉，並揉至均勻光亮程度。

3.月桃葉洗淨前成40張。

4.蘿蔔干絲、蝦米泡軟切碎。

5.起油鍋，順序下蝦米、絞肉、紅蔥頭、醬油、塩、蘿蔔干絲、胡椒粉拌炒均勻。

6.南瓜米糰分成40個，分別包上餡子，置於月桃葉上，以湯匙於週圍劃五道線，上壓置一個葡萄干。

7.做好南瓜糕置於蒸籠上蒸8分鐘時掀蓋半分鐘，再蓋上續蒸7分鐘即可。

西魯菜為一典型台菜，由於其材料均切絲，因此有表示「喜事重重」之意。在花蓮地區很多人家，每於喜事宴客時，均會呈上這一道菜，而且是緊接着第一道菜冷盤後的第二道菜。

材料：乾魚皮絲110分克，里肌肉110公克，香菇六大朵，竹筍半公斤，大白菜1.3公斤，雞蛋二個，葱5根，薑5片，米酒3湯匙，香菜2棵，烏醋2湯匙，香油1茶匙，胡椒粉 $\frac{1}{2}$ 茶匙，醬油1湯匙，高湯2杯，太白粉1湯匙，沙拉油3湯匙。

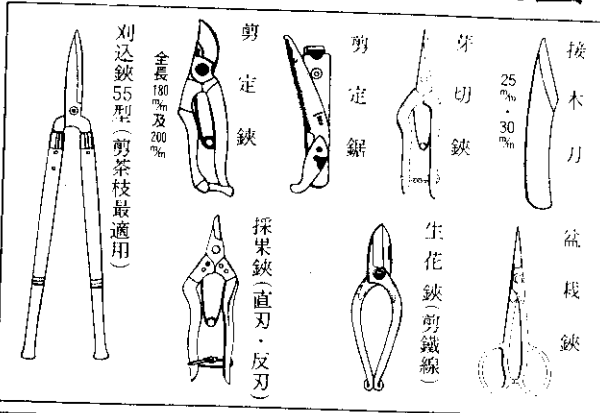
做法：1.魚皮泡軟，加2杯水，葱、薑、2湯匙酒煮軟，取出魚皮待用。

2.香菇泡水、里肌肉、竹筍、大白菜均切絲，香菜切小段。

3.起油鍋下肉絲炒幾下，再下大白菜，魚皮、竹

日本岡恒牌高級園藝工具

原裝進口，歡迎選購
請認清商標，謹防假冒。



刀身及紙盒無岡恒A級標誌者，均屬假冒品。若提供線索而破獲侵犯本公司商標者，當致薄酬。

鋼質最優秀！
設計最實用！

其他 洋蔥鉗 松葉鉗 植木鉗
梨軸切鉗 (大曲) 刃物用油砥石

經銷處：新高貿易股份有限公司
台北市峨嵋街68號 電話：3314190 · 3713208
郵撥儲金台北市0015195-5