

2. 明蝦戲韭

(1)材料：韭黃400公克、蝦仁200公克、紅辣椒1條。

(2)調味料：①鹽1茶匙、味素半茶匙、酒半茶匙、太白粉1茶匙、蛋白1個。

②鹽 ¼ 茶匙。

(3)做法：①韭黃洗淨切4公分長，紅辣椒洗淨切絲備用。

②蝦仁洗淨用布吸乾水分，加調味料①醃10分鐘，以沸油炸熟撈出備用。

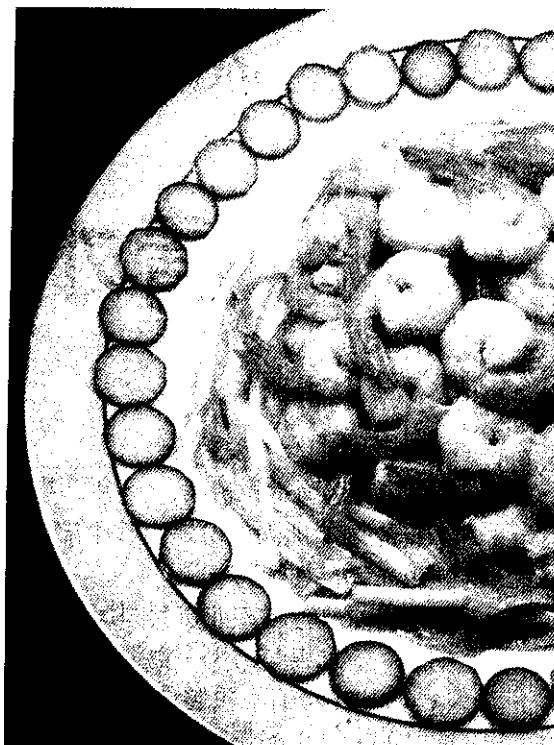
③起油鍋將本做法①料以大火炒一下，加入調味料②後，拌入蝦仁即可。

3. 四錦鮮湯

(1)材料：韭黃220公克、肉絲120公克、金針100公克、酸菜120公克、香菇2朵、高湯3杯。

(2)調味料：鹽半茶匙、香油1茶匙、胡椒粉半茶匙。

明蝦戲韭



韭黃的栽培

1. 產地

韭菜在臺灣，南部及西部，均有栽培。

2. 土質

生長期間而後經久與日光曝曬，其葉質比非水澆時的粘質者比較適宜，pH值亦較低。

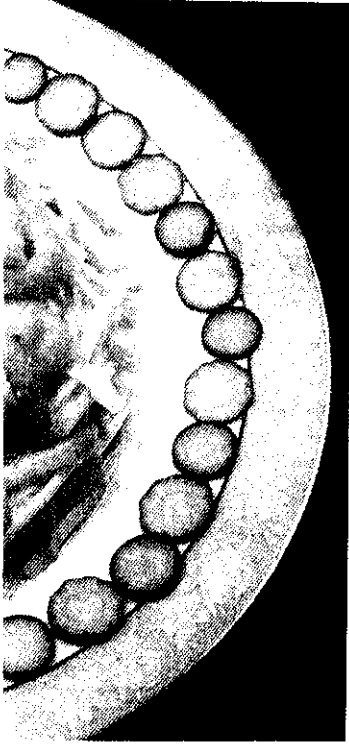
3. 栽培管理

(1)韭菜在臺灣，以中部及南部栽培較多，其收穫後，1-1個月，可採割收穫之收穫量，每畝約1000公斤。

(3)做法：①韭黃、肉絲、酸菜各切1寸長，香菇切片。

②取韭黃、肉絲、酸菜、香菇各一份，用金針綁成1小束。

③高湯煮開，放入以上材料煮開，加入調味料即可。



四錦鮮湯

（此處為模糊不清的印刷文字，內容難以辨識）