

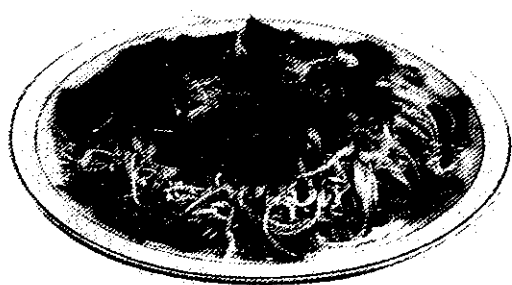
一 ■香花肉絲麵

材 料：薑花花苞10朵、甜麻葉、乾麵、榨菜絲各1小把、高湯4碗。

調味料：香油、鹽、味精少許。

作 法：

1. 薑花、榨菜絲、甜麻葉洗淨瀝乾，白



香花肉絲麵

麵煮透撈置碗內。

2. 高湯煮開，下肉絲、榨菜絲、鹽調味，另下薑花、甜麻葉煮開，使呈黏稠狀，滴下香油熄火。

五、油炸

■香酥三絲

材 料：薑花苞300公克、牛蒡絲300公克、胡蘿蔔絲300公克、芋頭絲300公克、芹菜珠、黑芝麻、油炸酥粉少許、油3斤。

調味料：糖、鹽、胡椒少許。

作 法：

1. 用油炸酥粉將野薑花花苞、牛蒡絲、芋頭絲、胡蘿蔔絲、芹菜珠、熟黑芝

大立花園



木瓜優良兩性株，組織
培養苗現貨供應。



負責人：江 豐 敏

地址：嘉義市鹿寮里186附1號 電話：05-2752671 • 0936-352233