

好柿趁熟吃

柿餅燉鷄

材料：土鷄腿2支、柿餅4個、黃耆10片、枸杞2湯匙

做法：

- 一、柿餅用手撕塊
- 二、鷄腿剝塊，川燙，洗淨，放入深鍋，柿餅、黃耆、枸杞加水高過材料用大火煮開，改小火燜40分鐘，即可。

註：用柿乾代替，口感更好。不用加任何調味料。



水柿沙拉

材料：水柿2個、洋火腿1小條、小黃瓜3條、白煮蛋2個、沙拉醬1小條

做法：

- 一、水柿去皮、去籽，切丁塊。
- 二、小黃瓜切丁塊加少許鹽醃10分鐘，去鹽水。
- 三、白煮蛋切小丁，洋火腿去硬皮切



丁。

- 四、將以上材料混合，再加沙拉醬拌勻即可。

柿餅糰糰

材料：原味糰糰4兩、花生糖粉3湯匙、柿餅丁2個

做法：將原味糰糰捏好，放入柿餅丁為內餡，搓好再滾上花生糖粉。

註：為了食譜拍攝，將柿餅丁放在糰糰上。



紅柿醬板條

材料：紅柿2個、板條3片、蔥花2湯匙、油1湯匙、絞肉4兩

做法：

- 一、紅柿去蒂切大塊，放入果汁機打勻，即成漂亮的紅柿醬，備用，用油炒香絞肉。
- 二、板條切細，在滾水中川燙3秒鐘即撈起，加入紅柿醬、蔥花、醬油膏、絞肉拌勻，趁熱吃。



(以上食譜由農委會桃園區農業改良場提供)