

# 柳橙食譜

柳橙可以榨汁、切片生食  
還可以炒、炸、滷、蒸，  
作甜點，拌沙拉……

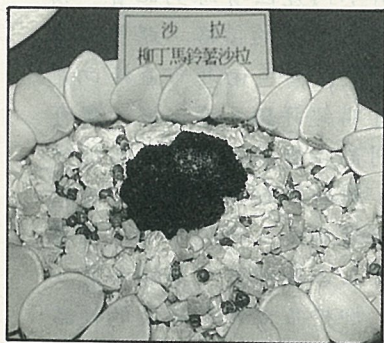
林嵩展 / 攝影

## 蔬菜沙拉

材料：(一)熟青豌豆1罐、熟玉米粒3兩、熟馬鈴薯切丁2個、洋火腿切丁4兩、柳丁切丁3個、沙拉1包。

(二)柳丁4個、砂糖2杯、洋粉或果膠4匙、白葡萄酒1匙。

作法：1.將(一)攪拌均勻，(二)做成扇形柳丁片。  
2.將(一)加上沙拉拌勻。  
3.把洋菜或果膠調溶加熱，加入橙汁、砂糖、葡萄酒快速拌勻，用紗布過濾，倒入柳丁皮內冰涼切片即可排盤。



## 君度橙花骨

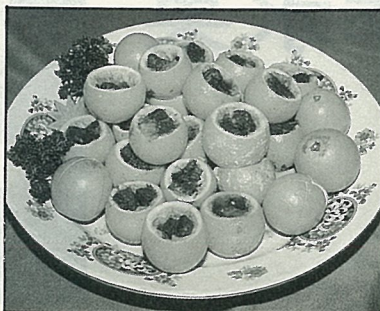
材料：豬小排、柳橙原汁、雞蛋、柳橙皮(切末)、糖、醋、生粉。

作法：1.豬小排切小塊，洗淨、瀝乾水份，加鹽、雞蛋、生粉醃約20分鐘。  
2.起油鍋，中火將豬小排炸熟。  
3.柳橙原汁+糖+醋+鹽(各適量)+柳橙末+水少許入鍋煮開約少許黃將炸好豬小排倒入快拌數下即刻起鍋盛盤。

## 柳橙釀肉

材料：柳橙10個、絞肉半斤、櫻桃5粒、巴西利。

調味料：醬油、胡椒粉、鹽、太白粉



作法：1.柳橙洗淨切半，挖出橙肉。  
2.絞肉與調味料及橙肉汁混合醃約10分鐘。  
3.將肉填入挖空之柳橙，放入蒸鍋蒸10分鐘。  
4.將櫻桃放在蒸好肉上，再裝飾巴西利即可。

## 富貴橙香火腿

材料：火腿、綿糖、柳橙原汁、土司麵包

作法：1.火腿洗淨蒸2小時。  
2.將蒸好火腿切成長方形薄片備用。再用玻璃紙將切好的火腿+糖+橙汁包起來，再蒸2小時即可。  
3.土司麵包四邊修齊切片，夾火腿吃。

## 橙泥煎鍋餅

材料：雞蛋、麵粉、水、橙醬+白豆沙。

作法：1.雞蛋加麵粉和水，拌成麵糊，放入平底鍋煎。  
2.把麵皮加入橙醬+白豆沙。

## 炸柳橙片

材料：新鮮柳橙、酥炸粉、油、砂糖或糖漿。

作法：1.柳橙去皮切片，厚約0.5 cm。  
2.沾粉入鍋油炸，至呈黃色時起鍋。  
3.撒上砂糖或淋上糖漿即可。

## 各式甜橙三明治

土司切成 $\frac{1}{4}$ 塊大小，去邊，將火腿、蛋等先煎過，備用；柳橙切片去皮，切成正方形。每一份三明治中夾一片蛋及火腿，用兩片麵包夾起，最上一層可夾柳橙片，最後用牙籤串起，便可食用。

## 吉祥如意卷

材料：1.①麵粉420 g ②砂糖300 g ③香草粉10 g ④蛋6個 ⑤杏仁片、葡萄乾少許 ⑥橙汁2個。

2.果醬製作  
柳丁5個、砂糖350 g。

作法：(一)

1.麵粉過篩備用。  
2.蛋液打至發泡逐次加入①、②、③、⑥調勻。  
3.蒸籠鋪玻璃紙，洒上杏仁片或葡萄乾倒入

2.(分二次)蒸20分鐘取出。

4.抹上果醬由兩側向內捲，切片排盤即可。  
(二)1.柳丁去皮子，置果汁機中攪碎。  
2.倒入鍋中，慢慢加糖煮稠。