

## 柳橙入菜

柳橙是本省冬季盛產水果，汁甜味香，一般在餐後食用，有促進消化及去除油膩的效果。柳橙入菜是新鮮的嘗試，加了柳橙的食物更香、更爽口，全新的吃法，包你吃了開心！



### 吉祥如意卷

■材料：

① 麵粉 420g，砂糖 300g

香草粉10g，蛋6個，杏仁片、葡萄乾少許，橙汁 2個。

②果醬材料

柳丁5個 砂糖350g

■作法：

- 1.麵粉過篩備用
- 2.蛋液打至發泡，逐次加入麵粉、砂糖、香草粉及橙汁調勻。
- 3.蒸籠鋪玻璃紙，洒上杏仁片或葡萄乾，倒入果醬（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。

果醬作法：

- 1.柳丁去皮子，置果汁機中攪碎。
- 2.倒入鍋中，慢慢加糖煮稠。



### 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型薄片備用。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。

## 柳橙香飯

### ■材料：

柳橙10粒、牛肉1kg、  
青椒2粒、紅蘿蔔半條。

### ■醃汁：

蒜10g、胡椒粉7g、  
酒25g、醬油125g、  
香油5g、糖10g

太白粉50g+水（150g  
勾欠用）

油50g、飯2kg

沙茶醬100g、黑芝麻  
20g、青江菜20支。

### ■作法：

- 1.牛肉切1.5cm細丁，醃汁20分鐘。
- 2.柳橙去皮，青椒、紅蘿蔔亦切1.5cm細丁備用。
- 3.熱油，肉下鍋，待稍黃熟，2.料下鍋翻炒即可。
- 4.勾欠起鍋。
- 5.將飯糰上洒上些許黑芝麻、燴料上盤，加以青江菜或柳橙片裝飾。



## 甜橙三明治

### ■材料：

土司麵包、火腿、柳橙

### ■作法：

- 1.將買來土司，切成1/4塊大小，去邊。
- 2.將火腿、蛋等先煎過，備用；柳橙切片去皮，切成正方形。
- 3.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。

