

蚶與花枝

仿鮑花枝

■材料 花支2尾、醬油3大匙、糖1大匙、黑、白芝麻少許。

■作法 1.花支去內臟、膜，洗淨，水沸川燙去水。 2.用醬油、糖滷花支，熄火浸泡2小時備用。 3.花支抹醬油、糖烤至略焦黃再加芝麻略烤備用。 4.將滷花枝及烤花枝切片擺盤即可。



蚶仔麵線

■材料 蚶1斤、黃麵線½斤、豬大腸1副、豬大骨1副、柴魚片1包、油蔥頭少許、番薯粉少許、太白粉少許、鹽少許

①胡椒粉少許、烏醋少許、麻油少許、茺荖少許

■作法 1.蚶加1茶匙鹽，輕搓採用水沖淨瀝乾拌入太白粉備用。 2.黃麵

線剪約食指長，泡水1小時瀝乾備用。 3.豬大骨及柴魚片加水一大鍋熬做高湯，濾渣備用。 4.豬大腸用鹽搓揉洗淨，煮軟剪段備用。 5.高湯煮沸放入麵線煮約10~20分鐘，番薯粉加水調勻，徐徐倒入勾芡，續加入豬大腸、蚶、油蔥頭攪勻，加入鹽調味即可。 6.食用時放入①料。



雙味蚶蛤

■材料 文蛤1斤（20~30粒／斤）、蚶½斤

①蕃茄醬3大匙、蒜頭3粒（剝碎）、蔥1根（細切）、薑1塊（剝碎）約1茶匙、辣椒1根（去子剝碎）、鹽¼茶匙。

②奶油1大匙、蒜頭3粒（剝碎）、蔥1根（剝碎）、鹽¼茶匙

■作法 1.文蛤泡入鹽水中浸泡約30分鐘，使其吐沙。 2.蚶用鹽輕搓後用水沖淨瀝乾。 3.水沸將文蛤倒入煮約1分鐘使其開口，撈出剝下1枚殼擺盤，①料拌勻淋上即可。 4.水沸將蚶下水川燙使其出水，將蚶放入空殼抹入攪勻之②料，再放入烤箱，烤3~5分鐘（烤箱需預熱）即可。