

鮮味文蛤



炒文蛤

■材料：

文蛤40粒／斤、①〔辣椒（切絲）3根、蒜頭（剝碎）5粒、薑（切絲）1塊〕、九層塔少許、②〔醬油膏2湯匙、糖1茶匙〕

■作法：

1. 文蛤吐沙洗淨。
2. 油2湯匙燒熱用大火爆香①料，下文蛤炒至蛤口開啓後加②料拌炒數下，再下九層塔即可。

* 本道菜用醬油膏是其特點，試試看，口味絕對「讚」。



砂鍋鑲文蛤

■材料：

文蛤30粒／斤、①〔絞肉4兩、蛋1粒、薑汁1茶匙〕、山東白菜4葉、鹽1茶匙。

■作法：

1. 文蛤吐沙洗淨，用小薄刀由蛤口切入，切斷蛤內兩側膂帶。
2. 將①料拌勻鑲入文蛤內備用。
3. 將山東白菜洗淨用2湯匙油炒軟並下鹽調味，放入砂鍋中同時擺上鑲肉之文蛤，用小火燉約15分鐘即可。

* 本道菜勿需加水，如此湯汁方可保持原味之鮮美可口。



角瓜鑲文蛤

■材料：

文蛤30粒／斤、角瓜2隻、鹽 $\frac{1}{4}$ 茶匙、雞湯3湯匙、太白粉1茶匙

■作法：

1. 水沸放入文蛤燙至口開，撈出剝出蛤肉備用。
2. 角瓜削皮切成姆指長段，一面挖一凹洞擺盤，將文蛤肉鑲於凹洞上。
3. 水沸入鍋蒸8~10分鐘，雞湯調味勾芡淋上即可。