

#### (四) 芋條米粉湯

以前農忙時，我母親常煮這道點心，由於口味清香很得工人們的胃口，而我也很喜歡，我把它介紹出來。

**材 料：**芋頭半斤、米粉1小包、香菇3朵、筍3兩、紅蘿蔔3兩、小白菜3棵、蔥珠2湯匙、芹菜珠2湯匙。

**做 法：**

1. 芋頭切細條，紅蘿蔔、香菇、筍切細絲。
2. 炒香作法1.料，加入水同煮。



■芋條米粉湯。

3. 水開後放入米粉，最後再調味，灑上蔥珠、芹菜珠即可。

#### (五) 如意芋捲

**材 料：**芋頭半斤、蛋4

## 回味無窮的

## 芋頭料理 (下)





個、紫菜2張、太白粉1 1/2湯匙、鹽1 1/2茶匙。

**做法：**

1. 芋頭蒸熟搗成泥。
2. 蛋白1個打散。
3. 芋泥加1茶匙鹽、太白粉1 1/2湯匙、蛋白1個攪拌均勻。
4. 3個全蛋及1個蛋黃打散加水1湯匙、太白粉1茶匙、鹽1/2茶匙調勻煎成蛋皮。
5. 撒少許太白粉在蛋皮上，再依次抹上芋泥、鋪紫菜一張、再抹一層芋泥，最後捲成如意狀入鍋中蒸。

6. 蒸好的如意捲取出待冷切片，擺盤即可。

**備註：**喜歡吃甜的，可以糖替代鹽。



■如意芋捲。

條，再分成小粒，包入少許豆沙搓成橢圓形芋棗，外皮沾一層乾太白粉後，於入熱油中炸酥撈出即成。

型中，待冷卻後扣出即可。

### (六) 豆沙芋棗

**材料：**芋頭1個、甜豆沙4兩、麵粉半杯、太白粉半杯。

**調味料：**糖2大匙、豬油2大匙。

**做法：**

1. 芋頭去皮、洗淨後切片，蒸熟，用刀碾碎。
2. 芋泥加麵粉、油、糖揉勻。
3. 先將揉好的芋泥搓成長

### (七) 甜芋凍

**材料：**芋頭1個 洋菜粉1包 白砂糖1杯

**作法：**

1. 芋頭蒸熟切小丁備用。
2. 7杯水加洋菜粉同煮，再加入砂糖溶解。
3. 放入芋丁攪勻，再倒入模

### (八) 脆芋餅

**材料：**芋頭1個 麵粉2杯 鹽1茶匙 白芝麻1湯匙 奶粉2湯匙 油2茶匙

**作法：**

1. 芋頭蒸熟搗成泥。
2. 所有材料混合揉成糰狀。
3. 分2塊桿成薄片，切為5×3公分之菱形。
4. 芋片入沸油，以中火炸至金黃色即可。



■甜芋凍。



■脆芋餅。

