

# 鑽石白系列 千層白菜

## 材料：

大白菜1/4個，雞胸1個，蝦泥4兩，蔥末1湯匙，薑1/4小匙，蛋清1個。

## 調味料：

鹽1小匙，香油1/2小匙，太白粉1小匙，酒1/2小匙。

## 作法：

- 1.大白菜莖蒂直切成四份，取一份用開水燙過備用。
- 2.將雞胸搗成泥與蝦泥及鹽，香油太白粉、酒、蔥薑末、蛋清拌勻。
- 3.將以上餡料，一層一層置於白菜葉間，再用牙籤固定夾了餡的大白菜，入鍋大火蒸，20分鐘即可。



## PS:

這菜雖不貴，但非常清爽淡雅，請客時，來一道這菜，效果非常呢！