

2022 Tainan International
Mango Festival

臺南國際芒果節

芒果創意料理

芒果創意料理



臺南
TAINAN



X

SILKS
PLACE
— TAINAN —

台南晶英酒店

晶英主廚來上菜



2022 Tainan International
Mango Festival
臺南國際芒果節

SILKS
PLACE
— TAINAN —

台南晶英酒店

芒果創意料理

晶英主廚來上菜





SILKS
PLACE
— TAINAN —

台南晶英酒店

芒果鮮蝦 小米甜甜圈

1





芒果鮮蝦 小米甜甜圈

材料

芒果、芒果青、草蝦、小米、奶酒、金蓮葉、龍蝦蛋、柚子皮、黑橄欖、小米粉

作法

- 1.先將小米粉、奶油、蛋制成麵糰，壓成圓形，後將其炸成小米甜甜圈
- 2.將草蝦燙熟冰鎮、切成小丁備用
- 3.用龍蝦蛋、柚子皮、黑橄欖、芒果製成醬料
- 4.將切好的蝦肉 & 龍蝦蛋汁拌勻
- 5.將炸好的小米甜甜圈夾入蝦肉即可



SILKS
PLACE
— TAINAN —

台南晶英酒店

芒果青佛手瓜 鮭魚沙拉

2





芒果青佛手瓜 鮭魚沙拉

材料

芒果、佛手瓜、白啤酒、蛋黃、燻鮭魚、西谷米、魚子醬、小黃瓜、蘋果、甜米飯、白酒醋

作法

- 1.將白啤酒、白酒醋、糖煮開，放入佛手瓜醃漬
- 2.將燻鮭魚切片跟佛手瓜捲起
- 3.將蛋黃製成蛋黃醬備用
- 4.將甜米飯、蘋果切成小丁
- 5.將所有食材擺盤、附上蛋黃醬即可



SILKS
PLACE
— TAINAN —

台南晶英酒店

海膽蛤蠣 芒果冷麵

3





海膽蛤蠣 芒果冷麵

材料

芒果、日本海膽、蛤蠣、天使細麵、青醬、紫蘇葉、橄欖油、三色香菇、化應子

作法

- 1.將三色香菇、芒果、青醬、化應子搗碎，製成醬汁
- 2.將天使細麵燙 3-4 分鐘後撈起，洗RO水備用
- 3.將蛤蠣燙熟去殼備用
- 4.將麵體撈起，淋上芒果醬汁，放上蛤蠣、海膽



SILKS
PLACE
— TAINAN —

台南晶英酒店

薄荷馬告墨魚 芒果冷湯

4





薄荷馬告墨魚 芒果冷湯

材料

芒果、薄荷、培根碎、鼠尾草、墨魚、辣椒水、檸檬汁

作法

- 1.將芒果、薄荷葉、鼠尾草、檸檬汁打成冷湯
- 2.墨魚打泥，擺平放入湯裡
- 3.最後淋上辣椒水



SILKS
PLACE
— TAINAN —

台南晶英酒店

碳烤羊排佐 阿根廷芒果醬

5





碳烤羊排佐 阿根廷芒果醬

材料

紐西蘭和羊、芒果、乾辣椒、九層塔、蒜頭、巴西里、紅酒醋、蜂蜜

作法

- 1.先將和羊熟成，碳烤回溫備用
- 2.將芒果與蜂蜜、乾辣椒發酵
- 3.用九層塔、蒜頭、巴西里、紅酒醋打成醬汁
- 4.將羊排切開確認熟度，最後擺盤淋上醬汁



SILKS
PLACE
— TAINAN —
台南晶英酒店

芒果塔

6





芒果塔

材料

塔皮、杏仁餡、新鮮芒果、杏桃醬

作法

1. 杏桃醬&杏餡勻
2. 加入新鮮芒果，放至塔皮上即可



SILKS
PLACE
— TAINAN —
台南晶英酒店

芒果馬卡龍

7





芒果馬卡龍

材料

杏仁粉、糖粉、蛋白、糖、新鮮芒果、芒果醬

作法

- 1.杏仁粉、糖粉、蛋白、砂糖、芒果醬拌勻備用
- 2.放上新鮮芒果與醬料裝飾擺設

臺灣芒果季
Taiwan Mango Season

2022 Tainan International
Mango Festival

臺南國際芒果節

芒果創意料理

臺南
TAINAN



X

SILKS
PLACE
— TAINAN —

台南晶英酒店

Follow
Mango
跟隨芒果

晶英主廚來上菜