



柚香霸王手

- ★ 材料：文旦柚1/2個、山蘇160公克、蔥1支、薑少許、辣椒1條、蟹管肉160公克
- ★ 調味料：鹽、胡椒粉各1茶匙、太白粉、米酒各1湯匙
- ★ 作法：
 - 1.文旦柚去皮取果肉備用，蟹管肉沾上太白粉稍過油備用，蔥切段，薑、辣椒切片。
 - 2.起油鍋爆香蔥、薑、辣椒，加入調味料後，將蟹管肉及山蘇放入翻炒幾下。
 - 3.最後將柚子果肉加入拌炒一下即可起鍋。

花蓮縣 北埔村家政班 製作