

文旦柚創意料理 優勝作品

皮蛋柚蘇鬆

材料：文旦柚 1/2 個、山蘇 3 兩、皮蛋 2 兩、豬絞肉 3 兩、紅辣椒 1 條、薑 1 塊、生菜 1 顆、調味料(糖 1 大匙、醬油 2 小匙、米酒 1 大匙、胡椒粉 1 小匙)。

做法：

- 1.皮蛋蒸熟切小丁，山蘇切丁川燙泡冰水備用，蔥、薑切末。
- 2.起油鍋爆香蔥、薑，再入豬絞肉炒鬆，加入調味料後，再將山蘇及皮蛋丁加入翻炒數下盛起，最後灑上文旦柚。
- 3.食用時，取一生菜葉包捲食用。



皮蛋柚蘇鬆

花蓮縣 新秀地區農會北埔家政班 製作

柚動彩椒船

材料：柚子 1 個、紫菜皮 1 張、麵線 2 束、青椒 1/2 個、紅椒 1/2 個、黃椒 1/2 個、雞胸肉 1 付、調味料（鹽、米酒各適量）。

做法：

- 1.柚子去皮取肉，掰成絲狀備用。
- 2.紫菜皮切約一公分寬條，麵線約 20 公克一束，兩邊以紫菜條沾麵糊裹捲，入油鍋炸成船型金黃色備用。
- 3.青椒、紅椒、黃椒去籽切條狀，雞胸肉切絲。
- 4.起油鍋拌炒青椒、紅椒、黃椒及雞胸肉，以調味料調味，起鍋後與柚子絲拌勻，裝入麵線船型內。



柚動彩椒船

宜蘭縣 玉蘭茶風味餐 製作