

## 文旦柚創意料理 優勝作品

### 絲絲柚惑

材料：文旦 1 個、茭白筍 2 支、木耳 80 公克、小黃瓜 2 條、紅蘿蔔 80 公克、素火腿 4 片、辣椒 1 條、調味料（鹽、糖、胡椒粉、素蠔油各 1 茶匙、醋 1 湯匙）。

做法：

- 1.文旦去皮取果肉備用，將所有材料切細絲川燙瀝乾備用。
- 2.將所有材料及柚子與調味料拌勻，擺盤即可。



絲絲柚惑

花蓮縣 新秀地區農會田媽媽活力坊 製作

### 懷玉文旦捲

材料：文旦 1 個、白蘿蔔 1.2 公斤、綠蘆筍 400 公克、紅蘿蔔 100 公克、調味料（鹽 1 茶匙、白醋、糖各 1 湯匙）。

做法：

- 1.文旦去皮、去籽取肉切條；白蘿蔔切薄片以鹽醃片刻後瀝汁，放入糖醋汁中浸泡入味；紅蘿蔔切條，綠蘆筍切段入沸水川燙。
- 2.取白蘿蔔片鋪上放柚肉條、紅蘿蔔、綠蘆筍捲成條狀以牙籤固定即可。



懷玉文旦捲

宜蘭縣 五結鄉農會家政班 製作