地方農特產品創意料理



鴛鴦雙品

材　料：山藥 600 公克、竹笙 75 公克、火腿 1/4 條、貢菜少許、青蘆筍 12 支、生香菇 4 朵、銀杏 14 粒

調味料：香油少許、高湯 1 大碗、米酒少許、太白粉少許

作　法：

1.山藥切成長條狀，裝入竹笙內，外包火腿片成圓形，以貢菜打成蝴蝶結下鍋煮熟。

2.青蘆筍燙熟後撈起，與 1.並排成放射狀，香菇燙熟放置中間。

3.將高湯入鍋，銀杏煮開，加入米酒及太白粉勾芡，滴上香油即可。

宜蘭縣　員山鄉農會家政班