



芋香品圓

材 料：芋頭600公克、小黃瓜1條、紅蘿蔔1/2條、肉鬆、白芝麻各少許、紫菜皮、春捲皮各2張

作 法：1.芋頭去皮洗淨切片，放入蒸籠蒸熟後，壓成泥放冷備用。

2.小黃瓜、紅蘿蔔洗淨切長條，川燙後置於冷水中。

3.紫菜皮、春捲皮各一張疊在一起，將芋頭泥鋪在上面，中間放小黃瓜條、紅蘿蔔條、肉鬆及白芝麻，捲成圓形，切塊排盤即可。