



1 黃金菱角包

食譜製作：陳貴蘭、鄒王鍾琪

材 料



麵糰材料：中筋麵粉300公克、酵母粉1小匙、熟南瓜泥150公克、
水75公克、糖10公克、油10公克、菱角仁600公克
內餡材料：菱角300公克、絞肉200公克、蔥末300公克



調 味 料

鹽、醬油、糖、鮮雞粉、香油適量



做 法

1. 菱角仁蒸熟取2/3量切丁。
2. 絞肉加少許水、調味料、菱角仁、丁蔥末拌成餡料。
3. 麵糰材料全部揉均勻，醒15分鐘。
4. 醒好的麵糰分成所需的重量，揪成圓片，包入菱角肉餡包好收口，表面鑲上菱角再醒30~60分鐘後用中火烤15分鐘。