



13 九宮黃金薯

食譜製作：吳美錦、陳美珠

材
料



紅心地瓜200公克、素火腿50公克、黃心地瓜200公克、海苔2大片、薑片30公克。



調
味
料

特砂100公克、麥芽糖2湯匙。



做
法

1. 地瓜去皮，切約1公分正方形條狀，略蒸熟後加入特砂糖、薑片、麥芽糖蜜熟，放涼備用。
2. 素火腿切成相同大小條狀爆香備用。
3. 取海苔片依序放入地瓜、素火腿，排成九宮格長條形狀，捲起切塊，排盤。