

22 魷芋瓜傳情

食譜製作：林靜捐、楊意鎰



材
料

魷仔魚 250公克、櫻花蝦120公克、油蔥酥 20公克、芋頭 300公克、
地瓜300公克、地瓜粉2湯匙、玉米粉2湯匙、蔥、辣椒少許



調
味
料

- ㉔ 糖、胡椒粉各適量
- ㉕ 蠔油 1茶匙、開水150 cc、雞粉 2茶匙



做
法

1. 起油鍋加入蒜末、魷仔魚200公克及櫻花蝦100公克爆香，續加油蔥酥、糖、胡椒粉拌勻，分成2份香料備用。
2. 芋頭、地瓜洗淨切成細絲，兩者皆拌入魷魚、櫻花蝦香料，裝入容器蒸熟，將兩者重疊成雙層糕。
3. 起油鍋放入蔥、辣椒爆香，加入剩餘的魷仔魚、櫻花蝦以適量的香油炒香後，再加入調味料㉕炒成醬汁，淋在雙層糕上即可。

