



26 黃龍嬉戲

食譜製作：張麗群、楊秀鳳



材
料

海蝦6隻、黃麵線30公克、紫山藥50公克、綠花椰菜1朵、高湯1大碗



調
味
料

酒1茶匙、太白粉1茶匙、鹽及味精少許



做
法

1. 海蝦去頭去殼，抽掉沙筋，洗淨、自蝦背剖一刀，蝦身裏、外各劃一刀，備用。
2. 黃麵線以開水煮熟備用，紫山藥切花型蒸熟備用。
3. 蝦身中心擺上紫山藥，取一搓黃麵線，纏繞於蝦身，置蒸籠內蒸4分鐘後取出擺盤。
4. 將高湯加鹽、味精、酒煮滾後以太白粉勾薄芡，淋於作法3.之蒸蝦上。
5. 綠花椰菜燙熟，裝飾擺盤。