

明菇聚寶盆 ①

材料 Ingredient

毛豆仁20公克、明蝦80公克、白蘿蔔 20公克、培根10公克、洋菇30克、柳松菇20公克、鮮奶油 10公克

調味料 Seasoning

鹽、胡椒粉

做法 Recipe

- 1.毛豆仁煮熟後放入果汁機打成泥狀備用。
- 2.培根切小粒爆香後把毛豆泥加入少許的水，調味後煮熟。
- 3.明蝦去殼沾上蛋黃和地瓜粉下鍋炸熟。
- 4.白蘿蔔修成凹狀中空狀中間插入柳松菇 下鍋燙熟。
- 5.把洋菇下鍋燙熟備用。
- 6.所有材料擺盤加入濃湯即可。

漁夫三爭霸 ②

材料 Ingredient

<A>櫻花蝦10公克、洋蔥10公克、紫洋蔥10公克、紅蘿蔔 5公克、蒜頭5公克、
香菜5公克、辣椒5公克
馬鈴薯20公克、烏魚子5公克、火龍果5公克、雞蛋1粒
<C>鰻魚30公克、泡菜20公克

調味料 Seasoning

魚露1湯匙、味霖1湯匙、檸檬汁1湯匙、水1湯匙、糖1湯匙、鹽、胡椒粉

做法 Recipe

- <A>1. 蒜頭、香菜及辣椒切末、紫洋蔥、洋蔥切條、紅蘿蔔切絲、櫻花蝦下鍋炸一下。
2. 將做法1加入調味料拌一拌，放入杯中備用。
- 1. 馬鈴薯下鍋蒸軟加入鹽、胡椒粉壓成泥，烏魚子切條用火烤一下，
火龍果切條，雞蛋煎成蛋皮。
2. 將做法2包入作法1再包上蛋皮即可。
- <C>1. 鰻魚處理後，烤一下。
2. 將烤好的鰻魚包入泡菜，將 A.B.C. 組合擺盤即可。

百比留芋香 ③

材料 Ingredient

百比魚50公克、芋頭10公克、白米10公克。

調味料 Seasoning

韓式烤肉醬1大湯匙、醋1湯匙。

做法 Recipe

- 1.百比魚去骨留下肉和尾巴 取下魚片。
- 2.將芋頭切小丁下鍋蒸熟。
- 3.白米下鍋煮。
- 4.將米飯和芋頭拌一拌加入醋。
- 5.把取下來的魚片包入拌好的飯用牙籤固定住，塗上烤肉醬放置烤箱烤熟。
- 6.把所有的材料擺盤即成。





威化百哩香 ⁴

材料 Ingredient

<A>1.豬油100公克、低筋麵粉200公克

A-2豬油、水、中筋麵粉、絞肉 20公克、洋蔥5公克

威化紙 一張、芭樂10克、草蝦10克、杏仁片10 克、雞蛋1粒

調味料 Seasoning

沙拉5公克、土豆粉5公克、鹽、胡椒粉

做法 Recipe

<A>1.將材料A-1揉成油酥。

2.將材料A-2做成油皮。

3.作法1包到作法2內。

4.洋蔥切末、爆香加入絞肉和咖哩粉、鹽、胡椒粉同炒。

5.把炒好的餡料包入作法3，下鍋炸熟。

1.將蝦子燙熟，芭樂切條備用。

2.用威化紙包入蝦子，芭樂加入沙拉土豆粉，外面裹上杏仁片下鍋炸熟。

3.將A、B擺盤即可。

