



福星

品掌櫃

材料

芋頭600公克、南瓜600公克、絞肉150公克、蘿蔔乾60公克、乾香菇7朵、蝦米40公克

調味料

蕃茄醬30公克、甘藷粉150公克、糯米粉100公克、五香粉、白胡椒粉、黑芝麻、糖及醬油各少許

做法

1. 將芋頭及南瓜洗淨、削皮並將南瓜去籽，刨成粗絲，用電鍋蒸熟備用。
2. 將香菇及蝦米、蘿蔔乾泡軟後切碎，起油鍋將前述材料及絞肉炒香、調味當餡料備用。
3. 將蒸好的芋頭絲與南瓜絲分別加甘藷粉及糯米粉揉成糰（各呈現芋頭紫色及南瓜黃色），平均取約30公克大小，內包第2步驟炒好之內餡，再捏成月亮形狀，入蒸籠蒸熟，撒上炒好的黑芝麻即可。
4. 將蕃茄醬加糖及水煮開、勾芡即為沾醬。



提供單位：梓官鄉農會
電話：(07)6101181
食譜製作：曾秀琴、李曉惠
地方主要農特產：古園園蔬菜
家政班員之拿手餐點：米食餐點、蔬菜料理