



材料

絲瓜240公克、鮭魚180公克、蘆筍90公克、胡瓜乾6條

調味料

蠔油1茶匙、酒、鹽、胡椒粉各少許

做法

1. 將鮭魚片切成條狀加入酒、蠔油、胡椒粉去腥味。
2. 絲瓜去皮及中間白色籽部份不用，只留取綠色部份。
3. 將絲瓜綠色部份捲入鮭魚條及切段之蘆筍，綁上胡瓜乾。
4. 以蒸籠中大火蒸5分鐘即可盛盤。

提供單位：梓官鄉農會
電話：(07)6101181
食譜製作：李曉慈、曾秀琴
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

翡翠

鮭魚捲

