



提供單位：仁武鄉農會

電話：(07)3713190

食譜製作：葉秋桃

地方主要農特產：綠瓜、番茄
家政班員之拿手餐點：芋頭壽司、養生發糕

材料

芋頭 600公克、糯米粉 75公克、蛋黃、蝦仁、蘆筍、
香菇、瓢干酌量

調味料

鹽少許、胡椒粉少許、糖 1湯匙

做法

- 1.芋頭洗淨切絲、蒸熟搗泥，加入糯米粉、鹽、胡椒粉、糖揉勻備用。
- 2.蛋黃烤熟、整形、切條狀，蝦仁洗淨、川燙，蘆筍洗淨川燙備用，香菇、瓢干煮熟切長條備用。
- 3.保鮮膜放於竹簾上，鋪上芋泥攤平後，將蛋黃、蝦仁、蘆筍、香菇、瓢干排整齊捲成三角形或圓形，切塊即可。

芋頭 壽司

