



材料

青江菜600公克、絞肉300公克、香菇100公克、蝦仁200公克、
太白粉適量、高湯（大骨、雞骨架熬湯）適量

調味料

醬油、味精、香油、胡椒粉

做法

1. 青江菜川燙備用。
2. 香菇泡軟切丁、蝦仁剝碎加入絞肉及調味料拌勻，搓成丸狀備用。
3. 青江菜葉包入2料，蒸熟、擺盤，高湯勾薄芡，淋上即可。

提供單位：鳳山市農會
電話：(07)7463131
食譜製作：鄭美珠
地方主要農特產：稻米
家政班員之拿手餐點：蛋黃酥、黑糖糕

金枝

玉葉

