



仙山

盛宴

提供單位：甲仙地區農會
電話：(07)6751605
食譜製作：劉秀琴、劉玉鳳
地方主要農特產：芋頭、麻竹筍
家政班員之拿手餐點：芋頭香腸、筍茸香腸、芋酥餅

筍茸香腸

材料

主材料：豬後腿肉600公克、筍茸250公克
副材料：豬腸衣

調味料

鹽1茶匙、糖38公克、豆腐乳5公克、
香料2.5公克、辣椒粉、醬油少許

做法

1. 將豬後腿肉絞碎，拌入調味料醃置30分鐘後放入冰箱。
2. 筍茸切成細丁，過水瀝乾。起油鍋，放入筍茸、醬油及少許的糖拌炒至入味，盛起放涼，拌入絞肉中。
3. 腸衣洗淨，泡水去除鹽分。
4. 將準備好之材料以漏斗灌入腸衣，風乾。
5. 蒸熟或烤熟即可食用。

芋頭香腸

材料

主材料：豬後腿肉600公克、芋頭250公克
副材料：豬腸衣

調味料

鹽1茶匙、糖38公克、豆腐乳5公克、
香料2.5公克

做法

1. 將豬後腿肉絞碎，拌入調味料醃置30分鐘後放入冰箱。
2. 芋頭去皮，切成細丁，炸熟，放涼後拌入絞肉中。
3. 腸衣洗淨，泡水去除鹽分。
4. 將準備好之材料以漏斗灌入腸衣，風乾。
5. 蒸熟或烤熟即可食用。