



提供單位：屏東縣農會鹽埔辦事處
電話：(08) 7939057
食譜製作：黃錦輝、楊鳳英
地方主要農特產：象子、蓮霧、芒果
家政班員之拿手餐點：米食餐點

材料

南瓜(中)半粒、絞肉300公克、大白菜600公克、蝦米20公克、

高湯

調味料

① 少許水、太白粉、酒、鹽 ② 醬油、鹽、胡椒

③ 水、太白粉

做法

1. 取1/4粒南瓜去皮、切絲蒸熟，大白菜燙軟、瀝乾水分備用。
2. 絞肉加入南瓜及調味料①拌勻成餡。
3. 大白菜鋪平，上灑太白粉，擺進餡捲成佛手狀，水開後中火蒸12分鐘，取出盛盤。
4. 白菜蒸汁加高湯、蝦米及調味料②燒開，以太白粉水勾芡，淋於白菜上即可。
5. 以蒸熟南瓜片做盤飾。

佛手

南瓜

