



鳳凰

于飛

材料

鳳梨半粒、草蝦6尾、杏仁片40公克、威化紙6張、蛋3粒、木瓜300公克、百香果1粒、情人果1湯匙、桑椹數粒、檸檬半粒

調味料

蕃茄醬、鹽1/2茶匙、糖1/2湯匙

做法

1. 鳳梨取肉切長條，草蝦去殼留尾
2. 威化紙墊底，以鳳梨作底，加少許蕃茄醬，鋪上草蝦後捲起。
3. 取蛋黃塗抹包好之表層，將杏仁片整齊排列於表層上，放入油鍋炸至金黃色即可。
4. 木瓜去皮、去籽，撒少許鹽抓醃後，用冷開水沖洗、擠乾水分備用。
5. 將百香果、情人果、桑椹果肉汁取出，放入容器中加入木瓜片及糖拌勻，擺飾盤中心。



提供單位：內埔地區農會
電話：(08)7783251
食譜製作：鍾貴梅、許煥廣
地方主要農特產：鳳梨、木瓜、蓮霧
家政班員之拿手餐點：客家米食