

白玉翡翠

材 料：

五花肉（瘦多肥少）
200公克、
白蘿蔔240公克、
薑25公克、
酸菜50公克、高湯1杯
香菇蒂10公克、豆苗6片
蕃茄1個、翡翠50公克

調味料：

鹽1/3茶匙、味精少許、
米酒1茶匙
胡椒粉少許
太白粉1茶匙

做法：

1. 五花肉洗淨剝碎，加調味料拌勻備用。
2. 將白蘿蔔切成一個約40公克杯狀，杯蓋川燙備用。
3. 酸菜洗淨瀝乾，薑切成末狀備用。
4. 將1項與3項拌勻備用。
5. 蘿蔔杯內沾太白粉，取4項料填滿，入蒸籠以中火蒸15分鐘，擺盤、淋勾芡的翡翠高湯即可。



芒果果凍

材 料：

芒果1個、櫻桃6粒
奇異果1個
果凍粉15克
細砂糖180公克

做 法：

1. 芒果加開水打成汁約2000CC。
2. 果凍粉盛於容器內、倒入芒果汁及細砂糖攪拌均勻於火上煮沸後倒入模型玻璃杯待涼。
3. 櫻桃及去皮奇異果切丁置於果凍上裝飾。

