

提供單位：林邊鄉農會

製作人：陳素惠、黃秀美、林蔡美英

亞軍



玫瑰鯛

材 料：

鯛魚3片、蘆筍6支

調味料：

A：酒2湯匙、蔥2支
鹽1茶匙、薑20公克
味霖1茶匙
胡椒粉少許

B：太白粉1茶匙

做 法：

1. 鯛魚切片，與A料醃約5分鐘。
2. 將醃好的魚片做成玫瑰花狀，入鍋蒸約5分鐘，湯汁倒出，筍薄片淋入。
3. 以蘆筍排盤即成。

