

紫色奇蹟

材 料：

糯米粉400公克、紫色山藥200公克
綠茶粉1茶匙、水1杯

餡料：

五穀米100公克、豬肉150公克
蝦米15公克、香菇30公克、
紅蔥頭1粒

調味料：

醬油1茶匙、味霖1茶匙
糖1茶匙、香油1茶匙、
鹽1茶匙、酒1茶匙

做 法：

1. 山藥去皮切片、蒸熟，加入糯米粉及糖少許，拌勻揉至光滑。
2. 綠茶粉拌少許糯米粉、糖、水，拌勻揉至光滑。
3. 香菇、蝦米爆香後加入豬絞肉，再加五穀米拌勻成餡料與調味料拌勻，最後蒸熟。
4. 將餡料包入紫色糯米糰成茄子狀，再用綠色糯米糰做蒂頭部份，以中火蒸約10分鐘即成。



四季拼盤

材 料：

蕃茄150公克
香菇10公克
南瓜100公克
韭菜150公克
杏鮑菇50公克

調味料：

沙拉醬15公克
蕃茄醬15公克
鳳梨片20公克
甜辣醬15公克
糖、油、鹽、醬油各少許

做 法：

1. 蕃茄切片排盤。
2. 南瓜、韭菜、杏鮑菇川燙後排盤。
3. 香菇過油，煮入味排盤。

