季軍

提供單位：路竹鄉農會
製作人：高景泉、程秀娥、王秀華

花生蜜蕃茄



■材料：

小蕃茄12粒、梅子4粒
蜂蜜150公克
花生粉200公克

■做法：

1. 鍋中放水，待水滾放入蕃茄川燙去皮，泡冰水。
2. 將梅子切成12份，再將蕃茄切小縫塞入梅子。
3. 將蕃茄放入蜂蜜中，用夾取放入盤中，灑上花生粉包裹成圓柱型，即可擺盤。

翠玉百花蛋



■材　料：

大黃瓜2條、雞蛋6粒
香菇1朵

豬肉餡料：

豬肉150公克、雞蛋1個
蜂漿50公克、雞粉1湯匙
紅蘿蔔、蔥末各10公克
太白粉1湯匙、鹽3公克

■調味料：

雞粉1湯匙、鹽3公克
太白粉2湯匙、香油5公克

■做　法：

1. 大黃瓜切六段、外皮直面切為八面，使成一白一綠，中間挖空備用。
2. 把豬肉餡料拌勻後拍打到有黏性。
3. 將大黃瓜填入豬肉餡到八分滿，入蒸籠蒸10分鐘，取出再將蛋黃打到大黃瓜的中心，放入蒸籠蒸三分鐘即可，取出擺盤備用。
4. 香菇切細絲備用。
5. 鍋中放入二杯水再加入調味料、香菇絲、蛋白少許，待水滾芶芡淋汁即可。