

錦繡寶盒

材 料：

冬瓜半粒、火腿2片
竹筍 $\frac{1}{2}$ 支、乾香菇5朵
蝦仁75公克、海參1尾
蟹肉1盒、紅蘿蔔半條

調味料：

雞高湯
糖及鹽適量

做 法：

1. 先將冬瓜去皮去籽，切四邊大約為10~11公分的長，厚度為0.6公分厚正方形，再切4條與正方形一樣大小的長條，用盤子盛，以中火蒸軟取出，把正方表皮割菱形狀再劃刀備用。
2. 將紅蘿蔔和竹筍去皮切5~7公分的細絲，火腿一樣切細絲，香菇泡熱水切絲準備熱水分開燙熟備用。
3. 將雞高湯、飲用水煮滾調味備用。
4. 將所有材料放入準備好的湯碗中，再將蒸好的備用冬瓜蓋上去，再淋上調味的雞高湯即可。



川貝梨罐

材 料：

梨子6顆
川貝少許
白木耳40公克
紅棗40公克

調味料：

冰糖100公克

做 法：

1. 梨子削皮裡面挖空後，泡鹽水；白木耳、紅棗泡水備用。
2. 梨子用電鍋蒸15分鐘。
3. 先用湯鍋把冰糖溶解，再加剝碎的白木耳、紅棗同煮至顏色有點黃燻的感覺，即可。

