

琴音鳥語繫心弦(熱點)

材料：

澄粉50公克、糯米粉65公克
熱水75公克、抹茶粉3公克
咖啡餡50公克

做法：

1. 將澄粉及糯米粉混勻後沖入熱水，趁熱拌勻至一光滑麵糰。
2. 取一份量的澄麵加入抹茶粉染色搓成一長條，再與白色的澄麵合併成一麵糰。
3. 皮13公克包入10的豆沙餡，整形成小鳥形後，入蒸籠中蒸7分鐘即可。



提供單位：高雄餐旅學院

製作人：黃聖育、洪廷瑋、張瑞容

琴音鳥語繫心弦(冷飲)

高纖豆漿 $1\frac{1}{2}$ 杯、綠豆仁40公克、煉奶10公克、紅豆20公克、小湯圓6粒、冰糖1湯匙、蜂蜜1湯匙

1. 將綠豆仁、薏仁、紅豆分別泡水至軟，蒸熟後放涼備用；西谷米入滾水煮熟，瀝出放涼。
2. 將豆漿、冰糖、蜂蜜和綠豆仁倒入果汁機中，打散攪拌均勻，倒出。
3. 再與蒸熟的薏仁、紅豆和西谷米拌均，置於雞尾酒杯中即可。