



心心相印



材 料：紫色山藥600公克、蛋黃 2 個、草蝦300公克、蘆筍300公克、瓢干75公克、竹筍100公克、香菇3朵、沙拉醬10公克

調味料：鹽1湯匙、糖1湯匙

- 做 法：**
1. 山藥洗淨切絲蒸熟搗成泥，加入糖、鹽、拌均備用。
 2. 蛋黃烤熟整形切長條，草蝦洗淨川燙切長條，蘆筍、竹筍洗淨川燙，香菇瓢干油熱切長條備用。
 3. 保鮮膜放於竹簾上，鋪上山藥泥攤平後，將竹筍、香菇、蛋黃、蝦仁、蘆筍、瓢干排整齊捲成心形切塊即可。

太極黃金豆腐



材 料：嫩豆腐一盒、南瓜60公克、青豆仁24粒、雞骨架1個

調味料：鹽1/2茶匙、胡椒粉1/2茶匙

- 做 法：**
1. 嫩豆腐切成14個小圓圈備用。
 2. 南瓜切成太極模型備用。
 3. 南瓜與雞骨熬成高湯備用。
 4. 取嫩豆腐一塊排上南瓜太極、青豆仁，入蒸籠蒸5分鐘，淋上高湯即可。



霧裡海鮮盅



材 料：豬腸2條、山藥100公克、豬腳100公克、當歸、枸杞10公克

調味料：米酒1湯匙、鹽1茶匙

- 做 法：**
1. 將豬腸用鹽清洗乾淨。
 2. 山藥切長條狀備用。
 3. 豬腳川燙備用。
 4. 將山藥穿入豬腸內 5 公分打一個結，一條可打10個結。
 5. 將做法3、4加入 4 杯水放置電鍋燉熟並放入半杯米酒。
 6. 將蛋白打散成泡沫放置盤上裝飾。