

黃金紅綠天使



材 料：鴨肉20公克、酸菜20公克
、絲瓜1條、小蕃茄10個
、雞蛋5個

調味料：沙拉油20公克、糖1茶匙
、醋1湯匙、薑末1茶匙、
香菜1茶匙、蒜頭

- 做 法：**
1. 小蕃茄去蒂將裡面的籽挖出川燙備用。
 2. 將鴨肉、酸菜放入小蕃茄裡面。
 3. 用1茶匙油將打散蛋黃煎成薄片備用。
 4. 絲瓜去皮去籽將外皮切成長條過油瀝乾，再拌入蒜泥調味即可。
 5. 擺盤—將小蕃茄擺中間，蛋皮切成八片圍起再放入絲瓜即可。

鴛鴦戲水



材 料：芋頭600公克、絞肉100公克、香菇5朵、雞蛋5個、鹹蛋黃1個

調味料：鹽1茶匙、味素1/4茶匙、胡椒粉1/2茶匙、高湯3杯

- 做 法：**
1. 芋頭去皮蒸熟壓成泥備用。
 2. 芋頭用挖球器挖成圓形放入調味絞肉做成蛋形。
 3. 取熟蛋半個上面放上芋泥做成鴨形，紅蘿蔔做成鴨嘴口，尾巴用小黃瓜放入蒸籠蒸15分鐘，取出放入高湯即可。