

竹蚌含香



材 料：竹筴350公克、干貝10公克、絞肉120公克、蔥末2湯匙、芹菜末1湯匙

調味料：醬油1湯匙、鹽1/2茶匙、酒1湯匙、糖1茶匙、太白粉少許

做 法：1. 絞肉、醬油、酒、鹽、糖拌勻至有黏性，再放入蔥末及太白粉拌勻備用。
2. 竹筴去殼煮熟去頭尾，取中段切半切成鋸齒狀成蚌殼形放入肉餡，外加芹菜末及干貝入蒸鍋蒸約10分鐘，將湯汁倒出勾薄芡淋在竹蚌上即成。

焗烤南瓜海鮮堡



材 料：南瓜400公克、蝦仁180公克、洋蔥20公克、小卷150公克、味噌20公克、沙拉醬10公克

調味料：鹽1茶匙、柴魚粉1茶匙

做 法：1. 將南瓜洗淨切大塊蒸熟備用。
2. 蝦仁、小卷煮熟切片備用。
3. 洋蔥磨成泥和味噌調合成綜合醬。
4. 將南瓜片加綜合醬加蝦片再加蘿蔔後加入小捲片，上放沙拉醬作城堡狀。
5. 將南瓜堡放入烤箱烤10分鐘即成。

孔雀開屏



材 料：洋蔥500公克、馬鈴薯500公克、紅蘿蔔90公克、小黃瓜30公克、培根50公克、鹹蛋黃30公克、魚蛋5公克、紅龍果汁5公克

調味料：鹽1茶匙、糖1湯匙

做 法：1. 洋蔥剖半，切成船形片泡冰開水備用。
2. 馬鈴薯、紅蘿蔔切丁加入鹽、糖煮熟後拌成泥粒狀。
3. 培根切小丁，爆香待用。
4. 小黃瓜、鹹蛋黃切小丁。
5. 將2、3、4材料混勻包入洋蔥片內，再將剩餘的薯泥作底座，擺成孔雀開屏狀即成。