



提供單位：東港鎮農會 製作人：宋陳麗霞、洪何敏、楊鶯子

櫻花蝦飯



材 料：煮熟燕麥飯六碗、櫻花蝦40公克、鮭魚150公克、三色蔬菜6湯匙、薑片10片、蒜末蔥花少許、枸杞1湯匙

調味料：米霖2湯匙、麻油2湯匙、香菇柴魚露2茶匙、鹽少許、紅糟2湯匙

做 法：

1. 櫻花蝦過油、撈起加入蒜末、蔥花、醇米霖攪拌備用。
2. 鮭魚洗淨去皮切丁加1湯匙米霖攪拌備用。
3. 熱鍋入麻油將薑片炒香、加入鮭魚炒熟再加入燕麥飯拌炒均勻，加入蔬菜、枸杞、調味料、櫻花蝦拌勻即可。

