

花菇黃金鮑



材 料：杏鮑菇200公克、紅蕃茄1粒、青江菜6棵
蒸蛋料：雞蛋2粒、水1杯、雞粉1湯匙、鹽2公克
調味料：雞粉1湯匙、鹽2公克、水2杯、蠔油2茶匙、太白粉2湯匙、麻油5公克

做 法：1. 蛋加蒸蛋料打勻倒入盤中放進蒸籠，小火蒸3分鐘，蛋汁凝固後即可取出備用。
 2. 將蕃茄切六等分再切薄片不切斷，組合後擺盤。
 3. 杏鮑菇切大塊、青江菜取一定長度川燙後擺盤。
 4. 鍋中放水2大杯放杏鮑菇加調味料燜煮5分鐘，撈起擺盤。
 5. 鍋中湯汁用太白粉勾芡，滴入麻油淋汁即可。

碧環蟹黃鉗



材 料：大黃瓜1條、蟹腳400公克、甜椒1/3粒、青花菜1/3粒

豬肉餡料：豬肉200公克、蝦漿100公克、紅蘿蔔末10公克、雞蛋1粒、蔥末10公克、豆蓉末20公克、太白粉1湯匙、雞粉1湯匙、鹽5公克

芡 汁：鹽3公克、雞粉1湯匙、香菇末10公克、太白粉1湯匙、水2杯

做 法：1. 蟹腳拍碎去殼川燙備用。
 2. 大黃瓜去皮切2公分段，挖籽備用，將豬肉餡料拌勻擠入大黃瓜8分滿並插入蟹腳，入蒸籠蒸20分鐘。
 3. 甜椒切菱型、青花菜切小朵川燙擺盤。
 4. 取出大黃瓜擺盤待淋汁。
 5. 將芡汁料煮滾、勾芡滴入麻油淋汁即可。

三色鮮魚卷



材 料：石斑魚1尾（約600公克）、甜椒1/3粒、雞蛋豆腐1/2盒、蘆筍6根尾段（約20公克）

豬肉餡料：豬肉200克、蝦漿100克、紅蘿蔔末10克、雞蛋1粒、蔥末10克、豆蓉末20克、太白粉1湯匙、雞粉1湯匙、鹽3公克

芡 汁：枸杞10公克、水2杯、雞粉1湯匙、鹽3公克、太白粉2湯匙、蠔油1湯匙、麻油1茶匙。

做 法：1. 將魚身切取魚肉去骨刺，兩大片再切六小片沾太白粉備用。
 2. 魚頭對切不可斷，魚骨切三段擺盤。
 3. 蛋豆腐壓模切六塊擺盤。
 4. 魚片包豬肉餡擺盤入蒸籠蒸15分鐘。
 5. 甜椒切菱型、蘆筍川燙備用，取鮮魚卷插上蘆筍擺甜椒。
 6. 將芡汁料，煮滾滴入麻油淋汁即可。