



提供單位：十全餐廳 製作人：顏金靈、顏金菊、顏文碩

香煎南瓜卷



材 料：南瓜500公克、豬肉片250公克、蛋2粒

調味料：鹽1茶匙、巴西里末2湯匙、油及胡椒粉少許

做 法：

1. 南瓜連皮切片，豬肉片用鹽及太白粉醃10分鐘備用。
2. 取1片豬肉舖上1片南瓜包捲成圓形，表面上抹一層薄麵粉加蛋汁及巴西里末，使成南瓜卷。
3. 取一平底鍋倒入少許油，小火將南瓜卷煎至金黃色即可。