



雀巢小米肉丸



材 料：小米300公克、絞肉300公克

調味料：鹽、味精、麻油、白胡椒、薑末皆少許

- 做 法：**
1. 將小米浸泡 1 晚，絞肉調味備用。
 2. 將絞肉包入小米揉圓入鍋蒸20分鐘即可。

橙汁生魷魚



材 料：生魷魚 2 隻、柳橙3粒、薑片3片、太白粉3湯匙

調味料：酒1茶匙、鹽1/3茶匙、胡椒粉少許

- 做 法：**
1. 魷魚洗淨切粗條用調味料醃20分鐘，沾太白粉備用。
 2. 柳橙去皮壓成汁。
 3. 魷魚燙熟，擺盤，淋上柳橙汁。

花籃南瓜球



材 料：南瓜 2 個、中筋麵粉 3 杯、豆沙餡 175公克、柳丁3個、大黃瓜1條

調味料：太白粉3湯匙、細砂糖5湯匙

- 做 法：**將南瓜去皮切小塊煮熟後加入太白粉、中筋麵粉及細砂糖一起攪拌後搓成圓形內包豆沙，以中火 2 分鐘炸成金黃色後即可撈出。