

水晶紫麗雙捲梅



〔水晶捲〕

材 料：粉皮5張、紅蘿蔔少許、小黃瓜絲1/2碗、金針菇100公克

調味料：鹽、糖、麻油各少許

- 做 法：**
1. 紅蘿蔔絲、小黃瓜絲、金針菇分別燙熟加調味料拌勻。
 2. 攤開粉皮包入內餡捲成圓桶狀，接口朝下切段，排盤。

〔紫麗捲〕

材 料：高麗菜10片、紫高麗菜10片、脆梅8粒

調味料：鹽、麻油各少許

- 做 法：**
1. 高麗菜、紫高麗菜分別燙熟，脆梅去子，取梅肉切絲備用。
 2. 攤開高麗菜包入紫高麗菜及梅肉絲，捲成圓桶狀，接口朝下切段，排盤。



木瓜樹豆排骨湯



材 料：排骨600公克、半熟木瓜1個、白豆2杯、薑片3片、樹豆1杯、水2500cc

調味料：味精1/2茶匙、鹽1/2茶匙、麻油少許

- 做 法：**
1. 木瓜去皮切厚四角，白豆、樹豆泡水1個晚上。
 2. 排骨煮半熟後沖冷水，取一鍋將樹豆、白豆放入鍋中煮20分鐘後放入木瓜再煮10分鐘，調味即可。