

芭樂拌鮪魚



材 料：芭樂600公克、洋蔥100公克、鮪魚罐頭 2 罐

調味料：沙拉少許、粗黑胡椒少許

- 做 法：**
1. 芭樂洗淨、去籽、切絲。
 2. 洋蔥洗淨切小丁加鹽醃約 5 分鐘後，用冷開水沖洗備用。
 3. 芭樂絲排盤底用櫻桃或巴西里裝飾盤面。
 4. 鮪魚置於鋼盤上加入洋蔥丁擠入沙拉及黑胡椒拌勻。排在芭樂絲盤上即可食用，亦可以芭樂盛放鮪魚沙拉。

寶蓮富貴



材 料：小西瓜 1 粒、蓮子50公克、紅棗30公克、絞肉200公克、魚漿100公克、蔥、蒜少許、蝦仁20公克、熟青豆仁20公克

調味料：鹽、味精、胡椒粉、麻油少許

- 做 法：**
1. 西瓜去籽，上端切鋸齒狀。
 2. 絞肉、魚漿、蝦仁（壓泥）、蔥、蒜拌勻，擠成小丸子，煮熟，調味。
 3. 蓮子、紅棗用水煮15分鐘。
 4. (2)、(3)倒入西瓜內，加青豆仁、麻油即可。

經典美饌

鳳梨小卷



材 料：鮮鳳梨300公克、小卷600公克、荸薺100公克、絞肉300公克、青江菜100公克

調味料：酒 2 湯匙、糖2湯匙、蕃茄醬2湯匙、胡椒粉1茶匙

- 做 法：**
1. 小卷去頭尾、內臟洗淨加胡椒粉、鹽、酒醃30分鐘洗淨。
 2. 鳳梨去皮、去心、切丁備用。
 3. 荸薺壓碎加絞肉、鳳梨丁、鹽、糖拌勻做為內餡。
 4. 將內餡塞入小卷內用牙籤固定，入蒸籠蒸熟。
 5. 青江菜川燙圍邊，蕃茄醬加糖拌勻淋小卷上即可食用。