



碧綠瓜卷



材 料：小黃瓜5條、紅沙蝦6尾、芋頭1/2粒、培根100公克、辣椒1根

調味料：鹽、沙拉醬少許

- 做 法：**
1. 小黃瓜去皮用刀切成圓卷型，用少許鹽醃。
 2. 芋頭蒸熟磨成泥，培根切末炒香拌入芋泥備用。
 3. 沙蝦煮熟去殼留尾。
 4. 取小黃瓜片加入芋泥包成圓形捲，上置沙蝦並淋沙拉醬，用小辣椒末點綴，擺盤。



玉竹報平安



材 料：鳳尾筍600公克、蒜頭2顆、辣椒2支

調味料：鹽、味精、麻油適量

- 做 法：**
1. 將鳳尾筍切圓形後，以熱水川燙，撈起去掉水分。
 2. 將蒜頭及調味料全部拌入鳳尾筍內拌勻即可。

烤鱈魚



材 料：鱈魚1片、香菇2朵、蒜頭5瓣、洋蔥1/4個、鋁箔紙1張

調味料：奶油2湯匙、鹽1茶匙、黑胡椒粉酌量、米酒1茶匙

- 做 法：**
1. 香菇洗淨泡軟切絲，洋蔥切絲，蒜頭切片。
 2. 鱈魚雙面抹黑胡椒鹽。
 3. 鋁箔紙中間抹奶油再放蒜頭、洋蔥、香菇、鱈魚，淋上米酒，將鋁箔紙包起來放在爐上烤，以小火烤8~15分鐘即可。

芋莖玉骨湯



材 料：芋莖（乾）100公克、排骨600公克、花生200公克

調味料：薑片4片、鹽2茶匙、味精、米酒少許

- 做 法：**
1. 將芋莖洗淨，泡水變軟，撈起。
 2. 排骨川燙去血水，洗淨加水熬煮30分鐘，加入花生，文火煮20分鐘。
 3. 放入芋莖及薑片，加調味料滾後熄火即可。

