



提供單位：少年溪山海產飯店 製作人：黃庭堃、陳春香、田峻豐

燦爛梅子土雞



材 料：土雞半隻、醃漬過的梅子15粒、九層塔150公克

調味料：蠔油、糖、油、麥芽各1湯匙

- 做 法：**
1. 土雞洗淨、切塊，將油燒開放入土雞炸至金黃色撈起
 2. 另起油鍋放入油、麥芽、蠔油、糖、梅子、土雞一起混合拌勻，置於碗中再倒扣於盤子上。

富貴蝦球



材 料：草蝦球12隻、罐頭鳳梨3片、沙拉醬1條

調味料：油3湯匙。(1) 太白粉、麵粉各2茶匙、胡椒粉、蕃茄醬各1小匙

- 做 法：**
1. 草蝦去殼及腸泥，在蝦背上劃1刀，放入碗中加(1)粉及少許水攪拌均勻，用手捏出圓珠狀，鳳梨切半備用。
 2. 起油鍋倒入3湯匙油，放入蝦球以小火炸至金黃色撈出、瀝乾，盛在盤中加鳳梨，食用時淋上沙拉醬即可，亦可以河粉包捲食用。