



族群融合



材 料：木瓜半個、芭樂 1 粒、小黃瓜3條、紅蘿蔔1條、黃蘿蔔1條、蘆筍1條、山苦瓜1條

調味料：蠔油、醋、醬油、蕃茄醬、香油、沙拉各1茶匙

做 法：木瓜切塊煮熟，花枝川燙撈起泡入冷水中放涼，紅蘿蔔、茭白筍、山苦瓜川燙泡入冷水中放涼，芭樂切丁再把所有的材料擺飾完成。

富貴冬瓜



材 料：冬瓜600公克

調味料：油、黃糖、鹽、味精

做 法：1. 冬瓜去皮及囊，切成小塊。
2. 取一鐵鍋，放油及糖，待糖全部溶解後加水，水量需能醃過冬瓜塊並調味。
3. 將冬瓜放入鍋內以小火燜30分鐘即可夾起擺盤。

原味溪魚



材 料：溪魚6條

調味料：油、鹽、白醋

做 法：將溪魚抹鹽、白醋醃10分鐘，放入鍋中慢慢煎至金黃色即可上桌。



猴頭菇雞湯



材 料：猴頭菇 3 朵、土雞半隻、枸杞少許、老薑、燒酒雞料半包

調味料：鹽、味精酌量

做 法：1. 雞肉洗淨、切塊、川燙備用。
2. 煮一鍋水，水滾後放入雞肉、枸杞、燒酒雞料約2分鐘再放入猴頭菇，大火滾後轉小火約10分鐘即可。