

鸚鵡卸珠



材 料：乾香菇10朵、青江菜12顆、紅蘿蔔半條、百果12粒、冬粉1根

調味料：醬油1/2茶匙、糖1杯、鹽1/2茶匙、太白粉1/4茶匙、麻油1/2匙

- 做 法：**
1. 把材料入滾水中川燙至熟，撈起泡冷水備用。
 2. 乾香菇用水泡軟，加材料燉至收乾。
 3. 青江菜選一株做成鸚鵡狀，根部附上紅色的嘴狀，頭上添上紅羽冠。
 4. 用一根冬粉串上百果做為念珠置於嘴尖上，淋上調味的芡汁即可。

綜合涼拌木瓜片



材 料：木瓜600公克、百香果1粒、情人果1粒、冰塊2包、檸檬1粒

調味料：鹽1/2茶匙、糖1/2湯匙

- 做 法：**
1. 木瓜去皮切片，撒少許鹽抓醃後，用水沖洗並擠乾水份備用。
 2. 將百香果、情人果肉汁取出放入皿中與木瓜片拌勻即可盛飾。

梅干扣肉



材 料：五花肉600公克、沙拉油4杯、梅干菜300公克、薑6片、辣椒1條

調味料：酒2湯匙、味精少許、冰糖2湯匙、清水1杯

- 做 法：**
1. 將五花肉置於鍋內加水淹滿以小火煮20分鐘趁熱用醬油醃泡。油3杯燒熱將五花肉以中火炸至金黃色撈出待涼切1公分之長片並整齊排列於碗中。
 2. 梅干菜用清水浸泡，洗淨切碎。
 3. 起油鍋，爆香薑片加入梅干菜及調味料煮10分鐘入味後放在已排好之肉片上，用大火蒸1小時，倒出，餘汁再淋於扣好之肉上即可。

金屋藏嬌



材 料：南瓜1粒、雞胸肉120公克、香菇3朵、海參300公克、排骨80公克、蛤仔5粒

調味料：醬油1/2茶匙、味精少許、麻油1/2茶匙、高湯4杯

- 做 法：**
1. 南瓜整粒裏頭的籽粒挖掉備用。
 2. 材料用滾水川燙過，待涼備用。
 3. 取南瓜和川燙好之材料放入南瓜盅裏，再加入調味料蒸熟即可以小南瓜糕裝飾排盤。