



## 錦繡芋頭



提供單位：潮州鎮農會 製作人：洪玉貞、黃秀卿、鄭麗美

**材 料：**芋頭 1 顆、紅蘿蔔半條、  
蛋 1 粒、貢菜少許、香菇  
3 朵

**調味料：**鹽、糖各 1 茶匙、胡椒粉  
少許、太白粉水

**做 法：**1. 香菇(貢菜)泡軟去蒂，  
紅蘿蔔切絲(燙軟)，  
蛋煎成蛋皮切絲。  
2. 芋頭去皮切片蒸熟後  
壓成泥，調味、整型  
後沾香菇絲、紅蘿蔔  
絲、蛋絲、貢菜、芋  
頭絲，稍微壓牢，入  
蒸籠蒸 6 分鐘，最後  
勾薄芡淋上即可。



書 名：發展地方料理  
精典美饌烹藝競賽食譜

發行人：黃賢良

總編輯：鄭榮賢

執行編輯：曾玉惠

助理編輯：鄭文吉

出版機關：行政院農業委員會高雄區農業改良場

地 址：屏東市民生路農事巷 1 號

網址：<http://www.kdais.gov.tw>

電話：08-7229461~5

出版年月：92年12月

版次：初版

定價：150元

展售處：行政院農業委員會高雄區農業改良場

展售書局：

國家書坊台視總店／臺北市八德路三段10號 02-25781515轉643

三民書區／臺北市重慶南路一段61號 02-23617511

五南文化廣場／臺中市中山路 2 號 04-22260330

新進圖書廣場／彰化市光復路177號 04-7252792

青年書局／高雄市青年一路141號 07-3324910

GPN：1009204765

ISBN：957-01-6208-2