



材 料

大黃瓜	1 條(約 600 公克)
小魚丸	100 公克
蝦丸	150 公克
高湯	4 杯

調 味 料

鹽	1 茶匙
味精	少許

做 法

- 1** 大黃瓜去皮，直切成四長條，去瓤，洗淨，斜切 1.5 公分寬長條，放於高湯內煮至八分熟。
- 2** 將魚丸及蝦丸投入瓜湯內同煮，煮至魚丸略膨脹，加鹽、味精調味，熄火後將鍋蓋蓋上，約五分鐘後再掀鍋蓋使大黃瓜較熟軟。