



材 料

小管(大)	2隻(約 700 公克)
小黃瓜	500 公克
蔥	2 根
薑	4 片
紅蘿蔔	30 公克

調 味 料

米酒	1 湯匙
鹽	1/2 湯匙
沙拉醬	1 1/2 湯匙
細砂糖	2 茶匙

做 法

- 1 小管去頭部、內臟及外皮，洗淨。
- 2 鍋內放約半鍋水，煮開，加蔥段、薑片與酒，將小管放入煮熟，撈起，沖冷開水備用。
- 3 小黃瓜洗淨，兩端各切掉一小塊，直切成兩半長條，再斜切成薄片。
- 4 紅蘿蔔切絲，與小黃瓜拌勻後，加鹽抓拌數下，置五分鐘後擠乾菜汁，再加沙拉醬及細砂糖拌勻。
- 5 將小黃瓜塞滿小管的腹部，塞緊後置於冰箱內，食用前取出切約 1.5 公分厚塊，沾沙拉醬食用風味更佳。