

香

酥

捲

材料：

紅龍果花	1 朵
蔥	1 根
蒜頭	1 瓣
魚漿	100 公克
絞肉	75 公克
牡蠣	50 公克
紅蘿蔔	20 公克
春捲皮	12 張
(或腐皮)	
蛋	2 個

調味料：

糖	1/2 茶匙
胡椒粉	酌量
味精	少許

裹粉：

地瓜粉	1 杯
太白粉	2 湯匙

炸油：一小鍋

做法：

1. 紅龍果花取花片及花絲，花片切短細絲，花絲剪約4公分長段。蔥切成細蔥花、紅蘿蔔切細丁、蒜頭切末。
2. 將(1)料加絞肉、魚漿及調味料拌勻即為餡。
3. 春捲皮(或腐皮)攤開，中間放餡及牡蠣捲成長條形，末端接合處抹蛋液使黏緊。
4. 將春捲沾蛋液再滾上裹粉，炸熟，略冷卻後再切成小塊，可沾胡椒鹽或蕃茄醬吃。

