



家常草蝦

材 料：草蝦400公克、蔥1根、蒜3瓣、薑1小塊。

調味料：鹽、酒各少許。

- 做 法：1. 蔥切段、蒜拍碎、薑切片，草蝦洗淨瀝水備用。
2. 將草蝦及蔥、薑、蒜放入熱鍋內，加鹽，拌炒數下蓋上鍋蓋，半分鐘後，掀起鍋蓋，再拌炒數下，見蝦全熟，淋少許酒，拌炒兩下即熄火。
3. 將蝦盛起，趁熱吃。

鮮味豆腐

材 料：豆腐2塊、小里肌肉75公克、蔥2根、柴魚少許、高湯3/4碗

調味料：醬油2湯匙、糖1茶匙、味精、地瓜粉、麻油各少許。

- 做 法：1. 豆腐切小塊，小里肌肉切薄片，蔥切段。
2. 將高湯倒入鍋內，投入豆腐及柴魚，待湯滾，加醬油、味精、糖調味，再投入肉片及蔥段同煮，見肉熟，即用調水的太白粉勾芡，盛起後淋少許麻油即成。

咖哩素菜

材 料：冷凍四色蔬菜400公克、高湯3/4碗、蒜頭2瓣。

調味料：咖哩塊40公克、糖1茶匙、鹽少許。

- 做 法：1. 蒜頭剁碎，冷凍蔬菜用開水燙過。
2. 高湯倒入鍋內，待湯滾投入蔬菜、蒜末及咖哩塊和少許糖，見咖哩塊溶開，略用鏟子拌動，咖哩塊全溶後即可熄火盛起。

葱燜雞腿

材 料：洋蔥1個、雞腿8支、醬油半杯、冰糖2湯匙、八角2粒、蒜頭3瓣。

- 做 法：1. 雞腿肉劃數刀，洋蔥切小塊，蒜頭拍碎。
2. 將洋蔥、雞腿放在鍋內，再加醬油蒜頭，冰糖與八角，先開大火，見鍋熱，醬油煮開即改為小火，蓋上鍋蓋，燜燒至雞腿肉全熟（中途需翻拌數次以使醬汁能均勻滲透至肉中）。

牛奶湯圓

材 料：糯米粉半斤、鮮奶1杯。

做 法：將糯米粉加鮮奶，調勻，揉成糰狀，再搓成小湯圓，煮熟後可依自己喜愛之口味加入花生湯、紅豆湯、龍眼乾茶等味道更佳。