

少許檸檬薄片、蜂蜜。

丙、蜜桃薑香涼拌苦瓜：加入水蜜桃氣泡酒、嫩薑絲。

4. 涼拌紫蘇梅及蜜果檸香 2 種風味取出即可擺盤食用，可依喜好撒上薄荷葉或紫蘇絲提香，清涼又開胃！
5. 蜜桃薑香風味，可再添加一些水蜜桃果肉增加風味，香氣升級。

小秘訣：

1. 苦瓜切得越薄，口感越脆爽、也越能吸附醬汁。
2. 苦瓜本身的苦味會隨著果實發育而「越老越不苦」。
3. 挑選苦瓜時，以表皮果瘤（鱗目）較大，組織膨鬆為佳，果肉過硬的苦瓜，苦味比較重、咀嚼的口感也比較差。



▲圖 1. 夏日苦甜交響曲食材。



▲圖 2. 夏日苦甜交響曲食材處理。



▲圖 3. 夏日苦甜交響曲料理（左：涼拌紫蘇梅苦瓜、中：蜜果檸香涼拌苦瓜、右：蜜桃薑香涼拌苦瓜）。