

干貝明蝦佐丹參汁

運用巧思，將紅蘿蔔、枸杞與丹參一起熬煮，並打成淋醬。鮮麗的橘黃醬汁點滴在盤裡，彷彿春天早晨撒下的一抹陽光；光看了就很有精神。搭配肉質結實甜美的明蝦、干貝一同送入口中，舌尖可以感受到鮮味的顫動；幸福感油然而生。

材料

主料

洋芋	80 g
培根	20 g
地瓜	20 g
紅蘿蔔	60 g
枸杞	30 g
新鮮丹參條	10 g
深海大蝦	2隻
新鮮干貝	80 g

調味料

鮮奶油	60 g
白酒	20 cc
胡椒鹽	2 g

作法

1. 洋芋削皮後切厚片煮熟。再後用鮮奶油搗碎，做成洋芋泥
2. 培根略煎烤至波浪狀。地瓜切片油炸至表面金黃酥脆備用
3. 紅蘿蔔加入枸杞和新鮮丹參熬煮，取出後用果汁機打成醬汁
4. 蝦子去殼與腸泥、用刀開背。加入白酒與胡椒鹽，分別與煎熟
5. 擺盤撒上切碎的新鮮丹參葉裝飾、並淋上作法3的醬汁即成



陳慶
慶

臺灣觀光學院 專任技術助理教授

一人份

