

參蟠龍盞

主材料

台灣鰻	50公克
捲葉萵苣	1葉
紫菜片	1/8張
柴魚片	5公克
麵粉	35公克
丹參	100公克

調味料

糖	90公克
醬油	30公克

盤飾

麵線	20公克
黃秋葵	1條
白果	2粒
甘藷	10公克
櫻桃	1粒

製作方法

1. 丹參加水500公克，水煮滾後，以小火續煮30分鐘成為丹參高湯。
2. 鰻魚去骨洗淨，切條狀打結，用丹參高湯、醬油及丹參末稍醃5分鐘後，沾麵糊（水：麵粉約1：2），起油鍋約180°C炸至金黃色即撈出備用。甘藷切細絲炸酥撈出備用。
3. 捲葉萵苣、白果、黃秋葵汆燙，連同櫻桃一起擺盤。
4. 丹參高湯加入柴魚泡約5分鐘撈出，加入糖、醬油稍煮成為沾醬。
5. 麵線炸成船型、紫菜綁兩邊裝飾，將作法2. 擺上並裝飾後即可。

