



主材料

白蘿蔔	600公克
花枝漿	60公克
鮑魚	1片
白果	1粒
枸杞	2粒
蒜苗	2粒
荸薺末	10公克
柴魚片	5公克
丹參	100公克
海苔片	1張
丹參	100公克

調味料

酒	少許
鹽	少許
胡椒粉	少許
高鮮粉	少許

白玉美珍寶

製作方法

1. 水200公克煮開後加入柴魚片5公克，煮成柴魚高湯後，用少許酒、高鮮粉調味。
2. 白蘿蔔去皮，切圓型挖空中心並汆燙，放涼備用。
3. 花枝漿加入丹參末、荸薺末，並加入酒、鹽、胡椒粉、高鮮粉等混合調味後放入白蘿蔔中心，再放入鮑魚片、白果、枸杞，加入柴魚高湯，移入蒸鍋蒸30分，取出加入蒜絲即可。