

六堆之花

主材料

丹參末	20公克
絞肉	200公克
竹筍	50公克
紅蘿蔔	50公克
半天筍	500公克
翡翠	50公克

調味料

料理米酒	2大匙
胡椒粉	少許
鹽	少許
太白粉	1大匙

製作方法

1. 將丹參末、絞肉拌勻，加入料理米酒、胡椒粉、鹽等和入調味。
2. 將竹筍、紅蘿蔔切末和作法1. 拌勻蒸15分鐘排盤。
3. 將半天筍汆燙切片排成花形。
4. 翡翠糊加水100毫升煮開後加太白粉1大匙芶芡，淋上作法3. 即可。

