



主材料	
鮮蝦	150公克
紅蘿蔔	400公克
丹參	50公克
荸薺	80公克
花枝漿	100公克
調味料	
鹽	少許

蝦躍龍門

製作方法

1. 蘿蔔切段做成盅。
2. 丹參、荸薺切末與花枝漿拌勻，用鹽少許調味裝入作法1。
3. 在作法2.上擺妥鮮蝦，蒸15分鐘並以丹參、紅蘿蔔盤飾即可。