

蘇莎培根鮮蝦捲

6人份



食材

- 培根 6條
- 蝦子 6尾
- 苜蓿芽 少許
- 筊白筍 1條
- 小黃瓜 1/2條
- 新鮮橘子 3片

調味料

- 蜂蜜 少許
- 鹽巴 少許
- 鹹蛋黃 2顆
- 桔醬 少許

作法

- 培根蒸過備用、蝦子去殼川燙備用、筊白筍切條川燙備用、小黃瓜切條備用、橘子切丁備用。
- 醬料:起油鍋，加入鹹蛋黃拌炒，加入桔醬、鹽巴、蜂蜜、水均勻小火滾煮5-6分鐘即可盛起放涼備用。
- 將培根攤平，依次放上苜蓿芽、小黃瓜、筊白筍、蝦子，捲起擺盤，在淋上醬汁、灑上新鮮橘子即可。

青木瓜荔枝雞湯

4-6人份



食材

- 雞肉 600克
- 紅棗 5-6顆
- 青木瓜 ½條
- 蛤蠣 10顆
- 香菜 少許
- 荔枝乾 6-7顆
- 酸湯高麗菜 150-200克

調味料

- 米酒 少許
- 鹽巴 少許

作法

- 雞肉川燙備用、青木瓜削皮切塊備用、蛤蠣洗淨備用、酸湯高麗菜切小片狀備用。
- 準備1500-1800c.c水，加入雞肉、酸湯高麗菜、青木瓜、紅棗、荔枝乾滾煮30分鐘。
- 加入蛤蠣滾煮10分鐘，加入少許鹽巴、米酒調味即可。
- 放上香菜點綴，即可上桌。

梅香拔絲地瓜

6人份



食材

- 地瓜 600克
- 紅梅粉 少許
- 芝麻 少許
- 油 1000毫升

調味料

- 糖 300-350克

作法

- 地瓜削皮切塊備用。
- 起油鍋，將地瓜炸熟後撈起備用。
- 起油鍋，加入糖，將糖溶勻後，加入地瓜拌勻。
- 起鍋，將地瓜一塊一塊分開，灑上芝麻、梅粉，放涼即可。