

腐香玉筍鳳翅

材 料 >

大坑黃金玉冷筍1大條、雞翅中段20支、
黃豆60公克、竹葉20片、豆腐乳3塊、蔥3根、
薑3片、辣椒1支、黨蔘10公克、黃耆15公克、八角2粒

調味料 >

醬油1湯匙、紅糟3茶匙、油2湯匙、酒2湯匙、冰糖1湯匙

作 法 >

- 1.藥材用5碗水煮成1碗。黃豆泡水6小時煮熟備用。
- 2.雞翅取中段去骨，筍切丁和黃豆拌勻塞入。
- 3.將塞好的雞翅用竹葉包起來備用。
- 4.鍋中倒入油加入薑片炒香，放進紅糟、豆腐乳炒香，之後加水、醬油、酒及冰糖煮開加八角備用。
- 5.將蔥切長段鋪在鍋底，將包好的鳳翅雞放在蔥上面。
- 6.再將作法(1)及(4)的滷汁、藥汁倒入鍋中，用小火滷至湯汁變稠狀即可。



翠玉蝦茸

材 料 >

蝦仁100公克、魚漿50公克、鮮綠絲瓜1條、
荸薺20公克、蔥2支、薑1小塊

調味料 >

太白粉2湯匙、蛋白1個、雞粉適量、香油適量、
胡椒粉適量、鹽1茶匙、枸杞10公克、水3湯匙

作 法 >

- 1.鮮綠絲瓜去皮取綠色外皮切成5公分長，2公分寬的條狀備用，其他切成丁。
- 2.蝦仁去腸泥洗淨剝成泥狀留一部分切丁。
- 3.荸薺切丁，蔥、薑切末。
- 4.把蝦泥、蝦丁、魚漿、絲瓜丁、荸薺、蔥末、薑末拌勻，加調味料拌勻備用。
- 5.絲瓜條灑上太白粉，再抹上(4)的材料放入鍋中蒸5~8分鐘起鍋，將湯汁倒入另一小鍋中加入枸杞煮開後，用太白粉水芶芡，加香油淋上即可。



