

菜根飄香

材 料 >

肉餡：蘿蔔乾40公克、太白粉少許、雞腿肉40公克
蛋皮：蛋30公克、麵粉10公克
配料：蕃薯20公克、紅麴少許、小番茄1粒、
花生油少許、韭菜花3支、水20公克

調味料 >

醬油10公克、黑胡椒粉少許

作 法 >

1. 將蛋打勻，煎成蛋皮備用。
2. 蘿蔔乾泡水20分鐘，雞腿肉洗淨切碎備用。
3. 爆香蘿蔔乾加入雞腿肉炒熟後，加入醬油、水、黑胡椒粉拌炒，最後用太白粉水收乾即可。
4. 用蛋皮包入肉餡(3)項材料，捲成長圓桶長條狀切斜刀。
5. 蕃薯切細條炸熟，韭菜花燙熟，排盤後淋上自製紅麴醬即可。



南瓜話梅

材 料 >

南瓜30公克、酸梅20公克、鹽少許

調味料 >

醋25公克、糖15公克

作 法 >

1. 南瓜切片加鹽抓水後，開水沖淨。
2. 將醋、酸梅入鍋加熱煮沸，再加入糖至溶化即可。
3. 將南瓜放入(2)項醬汁後直接存入冰箱，一天即可。



