

## 柑香珍珠

### 材 料 >

山粉圓1湯匙、金桔3顆、吉利丁茶小匙、糖20公克

### 作 法 >

1. 先將金桔榨汁。  
100cc開水+吉利丁+金桔汁加熱至80°C。
2. 山粉圓加糖煮滾備用。
3. 杯子中注入半杯冰塊，加入金桔凍、山粉圓、新鮮金桔汁攪拌均勻即可。



## 鮮菇南瓜燜飯

### 材 料 >

白米1/2杯、奶油5公克、南瓜50公克、  
洋蔥50公克、洋菇30公克、秀珍菇30公克、  
鴻禧菇30公克、杏鮑菇30公克

### 調味料 >

蒜末、薑末少許

### 作 法 >

1. 米快速洗淨，加入1/2杯水泡30分鐘，  
瀝去水留用，米入開水內川燙備用。
2. 南瓜、洋蔥、菇類洗淨切丁分別川燙備用。
3. 熱鍋加入奶油、薑、蒜末，炒香洋蔥丁，加入各類菇丁、南瓜丁、調味料，  
炒至各類水份收乾，加入米拌勻。
4. 將所有材料移入電鍋內，加入泡米水，外鍋加水按下電鍋煮熟即可。
5. 電鍋開關跳起，勿掀開鍋蓋，利用電鍋餘溫續燜20分以飯匙攪動將飯打鬆，  
使多餘水氣與米飯充分融合、蒸散，讓米飯更蓬鬆、香Q富彈性。





季軍—大村鄉農會大村村家政班

經典  
美饌