

# 山海珍味

## 材 料 >

虱目魚肚110公克、  
酸菜葉1片、  
羊肉37公克、  
蛋1顆、美白菇少許

## 調味料 >

- (1)鹽、味素、  
胡椒粉適量  
(2)太白粉2茶匙、  
鹽、味素1/4茶匙

## 作 法 >

1. 蛋加高湯攪拌倒置盤子，入蒸籠蒸約5分鐘取出備用。
2. 將羊肉剁成泥，調味塗抹於虱目魚肚內部，用酸菜葉包起中間擺美白菇捲起。
3. 鍋中放入高湯擺入作法(2)，燜約8分鐘起鍋擺至作法(1)上，再以高湯芶芡淋上盤中即可。

