

龍睛香米凍

材 料 >

- (1)龍眼乾35公克、水400公克、糖20公克、吉利丁蒟蒻粉25公克
- (2)香米35公克、水350公克、白砂糖40公克、吉利丁蒟蒻粉20公克

作 法 >

- 1.將材料(1)、(2)中的糖與吉利丁蒟蒻粉拌勻備用。
- 2.香米和龍眼肉洗淨泡水2~3小時，瀝乾水分用果汁機分別加水打碎濾過備用。
- 3.備鍋子2個，將龍眼肉、香米漿煮開加糖粉攪拌均勻。
- 4.再備鍋子2個加水煮滾將做法(3)放進隔水加熱。
- 5.準備容器15份，放入龍眼漿凝固後，再放香米漿待涼後，放進冰箱冰涼即可食用。

柴把金茸

材 料 >

- 南瓜37公克、金針菇34公克、蘆筍4支、芹菜1根、奶油少許

調味料 >

鹽、味素適量

作 法 >

- 1.南瓜去皮蒸熟。
- 2.鍋中加水燒滾，放入蘆筍及芹菜川燙起鍋。
- 3.將芹菜撕成絲，以芹菜絲綑綁金針菇擺至盤中。
- 4.蒸熟的南瓜和奶油放入鍋中，加水拌炒調味後，起鍋淋於盤中即可食用。

