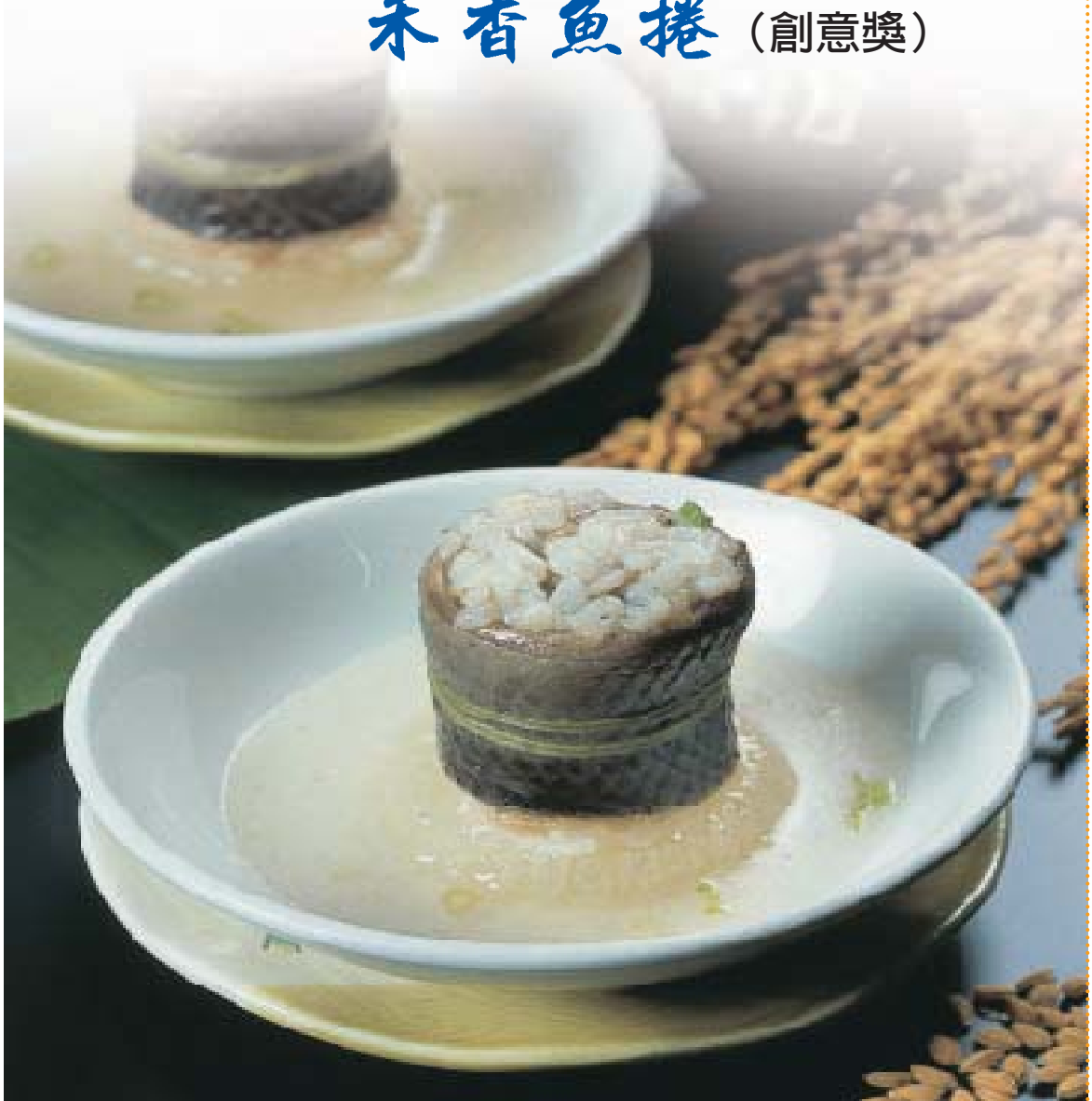


## 禾香魚捲 (創意獎)



## 材料

虱目魚皮250公克  
香米100公克  
白蘿蔔140公克  
芹菜少許

## 調味料

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

## 做法

1. 將香米洗淨加水放入電鍋煮熟加入調味料(1)。
2. 白蘿蔔去皮切成圓形川燙撈起擺飾於盤底。
3. 虱目魚皮切成長約6公分寬3公分鋪平，加入煮熟的香米飯捲起，放到蒸籠蒸7~8分鐘取出。
4. 鍋中加水燒開加入芹菜珠及調味料(2)勾芡，起鍋淋於魚皮捲上即可。