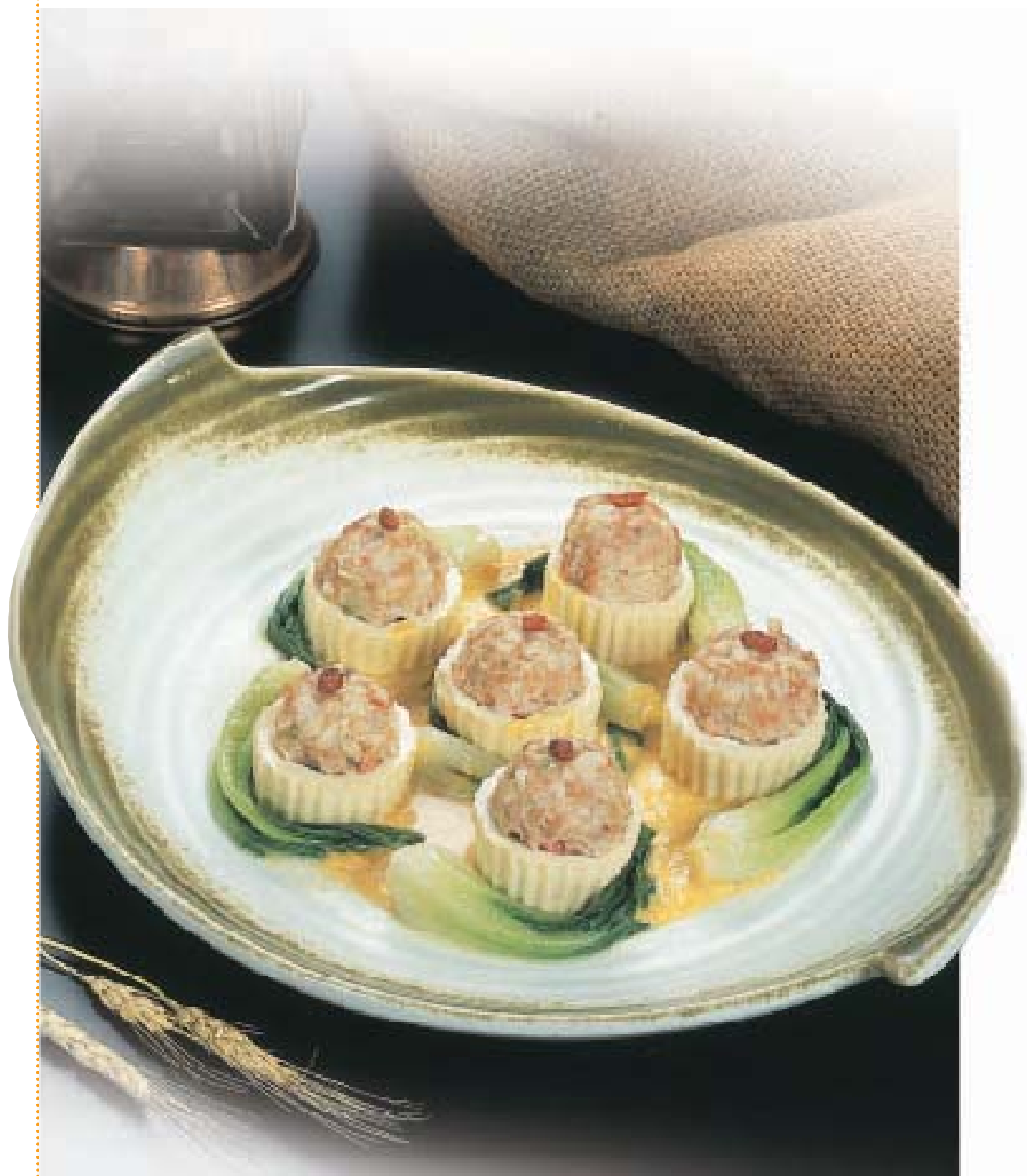


經典美饌

季軍

百花鑲玉筍



材料

麻竹筍 300公克
鮮蝦 200公克
絞肉 200公克
南瓜 100公克
芹菜20公克
百里香10公克
雞蛋豆腐6盒
青江菜6顆
枸杞6粒
洋蔥半顆

調味料

鹽 1茶匙
米酒1/2茶匙
薑汁 1茶匙
胡椒粉少許



做法

1. 麻竹筍去殼洗淨煮熟切細丁。
2. 南瓜與洋蔥炒香加入適量水煮熟後用果汁機打成泥狀調味備用，青江菜燙熟備用。
3. 洋蔥、芹菜切細丁，鮮蝦去殼去泥腸用刀背拍打成泥狀。
4. 材料1、2與絞肉、百里香加入適量調味料攪拌均勻拌打出筋作成百花醬。
5. 雞蛋豆腐用模具印製成型後中間挖空，填入百花醬入蒸籠蒸15分鐘後擺入盤中，並以燙熟青江菜盤飾，上置枸杞淋上南瓜醬。

