

亞軍

大甲鎮農會
新美里家政班

芋絲蝦菇

參賽人
呂麗蘭、陳美雲

材料

洋菇	20公克
杏鮑菇	20公克
香菇	20公克
鴻喜菇	6朵
大草蝦	6隻
貢丸漿	200公克
大甲鮮芋	500公克
地瓜	1條
青花菜	1顆
酒	少許
油	少許

調味料

番茄醬	少許
太白粉	少許
鹽	1小匙
胡椒粉	1小匙



檸香荷醬汁

沙拉醬	200公克
百香果	2顆
檸檬	2顆
薄荷葉	少許

檸香荷醬汁作法：

將百香果粒、檸檬汁、薄荷葉末與沙拉醬拌勻即可。

作法

- 1 將杏鮑菇、香菇、洋菇切丁加入貢丸漿攪拌均勻，以鹽、胡椒粉調味捏成內餡備用。
- 2 草蝦去殼對剖以酒去腥味，再將內餡、鴻喜菇鑲入蝦中裹上芋絲炸至金黃色。
- 3 青花菜燙熟，芋頭、地瓜削片炸至金黃色作為盤飾。
- 4 將蝦菇與盤飾入盤後，即可淋上香醇爽口的醬汁。

