

亞軍

台中市農會
楓樹里家政班

紫蘇香菇肉

參賽人
吳佩純、陳秋月

材料

鮮香菇	6朵
絞肉	200公克
魚漿	150公克
青花菜	1朵
雞蛋	2個
紫蘇	6片
麻芋粉	適量
枸杞	適量

調味料

酒	適量
味素	適量
鹽	適量
太白粉	適量



作法

- 1 將絞肉、魚漿及雞蛋調味攪拌均勻分成6份備用。
- 2 青花菜燙熟、肉球置於紫蘇葉上覆蓋去蒂香菇，放少許枸杞裝飾蒸熟備用。
- 3 倒出多餘水分調味加麻芋粉芡芡淋上香菇肉上即可。

