

殿軍

台中市農會
西安里家政班

薯哥伴菇妹

參賽人
巫宛儒、黃貴蘭



薯哥

杏鮑菇末	50公克
金針菇末	50公克
蒸熟地瓜泥	200公克
洋蔥末	1大匙
蒜末	1小匙
起司粉	1大匙
鮮奶油	100公克
果凍粉	1大匙

菇妹

秀珍菇末	50公克
洋菇末	50公克
洋蔥末	1大匙
鮮奶油	20公克
果凍粉	1/2大匙

菇餅

蛋	一個
麵粉	3大匙
糖	1/2大匙
金針菇末	50公克

調味料

奶油	1大匙
鹽	少許
胡椒粉	少許
百里香	少許

作法

- 1 薯哥：洋蔥末、蒜末炒香加入菇末、百里香炒勻後加入鮮奶油、起司粉、果凍粉、地瓜泥拌勻裝入模待涼。
- 2 菇妹：洋蔥末炒香加入菇末炒勻再加入鮮奶油、果凍粉拌勻裝入模待涼。
- 3 菇餅：蛋、麵粉、糖、金針菇末拌勻煎成小餅。

