



殿軍

台中市農會
西安里家政班

百菇新嫁娘

參賽人
巫宛儒、黃貴蘭

材料

- | | |
|------------|-------|
| (1) 杏鮑菇（大） | 3支 |
| 洋菇 | 3個 |
| (2) 柳松菇末 | 1大匙 |
| 秀珍菇末 | 1大匙 |
| 金針菇末 | 1大匙 |
| 絞肉 | 150公克 |
| 春捲皮 | 3張 |
| (3) 芹菜 | 1根 |
| 黃紅椒 | 各1/2個 |
| 秀珍菇 | 50公克 |
| 柳松菇 | 50公克 |

調味料

- | | |
|----|-----|
| 奶油 | 1大匙 |
| 鹽 | 少許 |
| 梅醬 | 1大匙 |

作法

- ① 杏鮑菇、洋菇一切為二，抹奶油在鍋裡煎熟。
- ② 絞肉加上菇末拌勻，用3張春捲皮包成6捲煎熟。
- ③ 材料3川燙過拌梅醬。
- ④ (1) (2) (3)各分成六份，裝於杯中即可。

