



作法

- ① 蝦仁剁泥加上絞肉、柳松菇末、鹽、胡椒粉拌勻，入模蒸熟再倒扣在蒸熟的豆腐上。
- ② 調味料做成芡汁，加入芹菜末，淋於成品上即可。

殿軍

台中市農會
西安里家政班

金鈎掛玉牌

參賽人
巫宛儒、黃貴蘭

材料

柳松菇末	200公克
雞蛋豆腐	1盒
蝦仁	250公克
絞肉	100公克
芹菜末	1小匙

調味料

鹽	少許
胡椒粉	少許
太白粉	少許

