



### 作法

- 1 將鯛魚片洗淨切片備用。
- 2 洋蔥切絲鋪盤底，豆腐、杏鮑菇切長條狀。
- 3 豆腐為底層、鯛魚片為中層、杏鮑菇為上層，擺盤後淋上少許米酒，以蒸籠蒸熟（水滾後蒸15分鐘）。
- 4 醬汁：起油鍋，放薑絲爆炒後，加適量水並放入金針菇、木耳絲、紅蘿蔔絲等，煮沸後，加上調味料：烏醋、糖、素蠔油、鹽及太白粉芡芡，起鍋前淋上香油。
- 5 將醬汁淋於成品（3）上，並灑上蔥末即可。

## 殿軍

埔心鄉  
葺優休閒農場

## 青翠白玉

參賽人  
蘇癸鑾、楊梨玉

### 材料

|      |       |
|------|-------|
| 鯛魚片  | 300公克 |
| 薑絲   | 少許    |
| 蔥末   | 5公克   |
| 紅蘿蔔絲 | 10公克  |
| 木耳絲  | 25公克  |
| 豆腐   | 1盒    |
| 洋蔥   | 1/4個  |

### 調味料

|     |       |
|-----|-------|
| 糖   | 1/2小匙 |
| 素蠔油 | 1大匙   |
| 香油  | 1小匙   |
| 鹽   | 少許    |
| 米酒  | 少許    |
| 烏醋  | 少許    |

