

# 冠軍

參賽單位：霧峰鄉農會-田媽媽議廬餐廳

參賽人員：許仲宜、劉安順

## 玉筍清酒凍

01

### 材 料

茭白筍..... 300公克  
青椒..... 20公克  
紅甜椒..... 20公克  
鳳梨..... 40公克  
檸檬..... 1/4顆

### 調味料

御露粉..... 20公克  
清酒..... 90公克  
水..... 210公克  
糖..... 40公克



### 作法 /

1. 茭白筍、青椒、紅甜椒依序入滾水川燙至熟撈起泡冰水至涼透，撈起切小丁。
2. 將水煮滾後放入清酒、糖與御露粉攪拌均勻，再放入作法1攪拌，最後灌入杯中冰鎮後即可食用。

◎備註：御露粉為澱粉及精製膠凍混合而成果凍粉