

香鮭美人腿



材 料

茭白筍.....	400公克
鮭魚片.....	50公克
芹菜.....	2支
翡翠.....	20公克
美白菇.....	10公克
魷魚.....	少許

02

調味料

鹽.....	1/2小匙
味素.....	1/4小匙
蔥油.....	少許
胡椒粉.....	少許
太白粉.....	1大匙

作法 /

1. 茭白筍去皮洗淨，雕成一朵花，放入開水中川燙至熟後撈起，再將芹菜川燙撈起備用。
2. 將鮭魚片捲在茭白筍花底部，用芹菜絲網綁，放入蒸籠約2-3分鐘取出擺盤。
3. 翡翠、美白菇、魷魚以半杯水煮滾調味，再以太白粉水芡淋於盤上即可。