

亞軍

參賽單位：鹿谷鄉農會-小半天家政班

參賽人員：劉何素美、曾素緞

茶香白玉

07

材 料

茭白筍..... 200公克
蝦子..... 6尾
茶菁嫩芽..... 6片
茶葉..... 4公克
水..... 150cc(泡茶用)

調味料

鹽..... 2小匙
酒..... 1小匙
太白粉..... 1小匙



作法 /

1. 先將水煮開，泡一壺凍頂烏龍茶備用。
2. 茭白筍切細絲，用少許鹽略醃軟化筍絲備用。
3. 蝦子去腸泥後對剖，再用鹽(1小匙)、酒(1小匙)醃。
4. 茭白筍絲用筷子捲放置盤中，再把蝦子放上。
5. 取蒸籠加水煮開後，將作法4放入蒸籠中，大火蒸三分鐘。
6. 將茶湯加鹽調味，且用太白粉芶薄芡。
7. 將薄芡茶汁淋到作法5之蝦子上即可。