

參賽單位：霧峰鄉農會-舊正村家政班

參賽人員：蘇美綾、張玉盆



## 百香鳳尾千絲

### 材 料

茭白筍.....	5支
蝦子.....	6隻
金針菇.....	50公克
萼菜.....	6片
百香果.....	6粒
胡蘿蔔.....	6片

### 調味料

太白粉.....	1大匙
黑胡椒粉.....	1小匙
鹽.....	少許
糖、梅汁.....	少許

22

### 作法 /

1. 茭白筍切成長條細絲狀，金針菇去除菇帽一併放入滾水煮約1分鐘撈起，泡冷開水待涼備用。
2. 將蝦子去腸泥洗淨後剖去外殼，腹部切開留尾部，放入滾水煮約1分鐘撈起泡冷開水待涼備用。
3. 萼菜、胡蘿蔔片入滾水中燙軟泡冷開水待涼備用。
4. 將熟的茭白筍絲和金針菇混合用萼菜葉綁成6束捲成圓型狀，再將蝦球置於中心。
5. 將新鮮百香果果肉取出過篩去籽後加入少許糖、梅汁及適量的水，放入鍋中加熱調入1小匙太白粉芡呈濃稠狀，淋上已做好的茭白筍絲捲及胡蘿蔔片即可。