

冠軍

材 料

過貓	300公克
小番茄	50公克
牛蒡	50公克
里肌肉	300公克
蒜苗	20公克
芋頭	300公克
蓬萊米	150公克
紅蔥頭	40公克
絞肉	50公克
韭菜	10公克
蝦米	5公克

調味料

桔醬沙拉 (桔醬50公克+沙拉醬30公克)	
紅糟醬	20公克
糖	10公克
米酒	15公克
蒜頭	15公克
醬油	10公克
香油	5公克
米霖	5公克
鹽	15公克
沙拉油	30公克

作 法

1. 第一部曲：過貓川燙冰鎮捲起，淋上桔醬沙拉再以牛蒡切細絲炸酥點綴，再加上小番茄排盤。
2. 第二部曲：將里肌肉用糖、米酒、紅糟醬醃漬，以平底鍋乾煎至熟後，以蒜苗捲起排盤，醬汁以蒜頭打成泥，加上醬油、香油、米霖為蒜泥醬。
3. 第三部曲：蓬萊米浸泡3小時，磨成米漿壓乾，把芋頭切丁，再將紅蔥頭、絞肉、韭菜、蝦米爆香，撈起加入米糰與芋頭丁揉成糰，大火蒸20分排盤。



思味古意三部曲