

冠軍



懷舊甘味醬魚捲

材 料

魚肉	60公克
絲瓜	90公克
豆腐	100公克
樹子	15公克
長豆乾	30公克
茭白筍	60公克
紅甜椒	20公克
薑絲	10公克

調味料

高湯塊	1塊
香油	10公克
糖	6公克
米酒	2杯
醬油	10公克
糖	10公克
蒜頭	10公克

作 法

1. 將魚肉、絲瓜切片，豆腐切花，茭白筍切片、紅甜椒等切丁川燙備用。
2. 長豆乾泡水並川燙後加入高湯塊與水煮40分鐘取出備用。
3. 將魚片、絲瓜片、長豆乾、薑絲等食材捲成圓柱放入蒸盤，加上樹子以大火蒸15分鐘。
4. 取出蒸好食材排盤，加上紅甜椒、茭白筍等點綴即可。