

雙色薯捲

材 料 紅甘藷150公克、黃甘藷地瓜150公克、紫甘藷300公克、小黃瓜 1 條、蟹肉絲10公克、紅蘿蔔 1 條、肉鬆30公克、海苔10公克、蛋 3 粒

調味料 細砂糖30公克、沙拉醬10公克、太白粉10公克

- 做 法**
1. 紅、黃、紫甘藷蒸熟，加細砂糖壓成泥狀備用。
 2. 將蛋白、蛋黃分開，加太白粉煎成蛋皮。
 3. 小黃瓜、紅蘿蔔切條備用。
 4. 用蛋皮鋪上海苔片再加甘藷泥、放入小黃瓜條、紅蘿蔔條、蟹肉絲、肉鬆、捲成圓狀即可切片排盤。

