

多子多孫添福壽

材 料 蓬萊米3杯、鮭魚225公克、青豆仁1/4杯、玉米粒1/4杯、火腿1/4杯

調味料 酒適量、鹽、糖各少許、醬油1茶匙、油2茶匙、刺蔥少許

- 做 法**
1. 煮好的白飯備用，以二匙油煎鮭魚至黃金色，打散至小塊加入白飯拌炒。
 2. 拌均勻之後加入熟青豆仁、玉米粒、火腿再加入調味料。
 3. 最後把刺蔥切碎加入炒好的鮭魚飯，放入扣盤。



稻米

