

柑橘食譜

● 蘇寄萍

(摘自本場柑橘經典美饌競賽食譜)

大桔大利

材 料：豬絞肉2兩、蝦仁2兩、紅綠彩色甜椒2個、桶柑6個、鹽、蔥末、香油、胡椒粉、太白粉適量。

作 法：1.蝦仁切碎、鹽、蔥末、胡椒粉、太白粉、香油拌勻甩打做成小圓球蒸熟。
2.彩色甜椒切小塊。
3.桶柑離頭三分之二處切開，挖出果肉及汁留用，皮成杯狀。
4.將桔汁煮開，加1.和2.料、桔肉丁，調味裝入桶柑杯內即可。



蛋窩一家和諧

材 料：桶柑4個、蛋6粒、鱈魚200公克、蝦仁6隻、小黃瓜2條、美乃滋少許。

調味料：鹽、味素、胡椒粉少許。

作 法：1.蛋煎成荷包蛋、小黃瓜切片備用。
2.鱈魚切丁與蝦仁混勻炸熟備用。
3.桶柑去皮，整個桔肉橫切成一圓片備用。
4.將小黃瓜、桔肉、美乃滋、鱈魚、蝦仁，依序放在荷包蛋上即可。



開創新桔

材 料：糯米半斤、桔餅、柳丁6個，糖少許。

作 法：1.將糯米洗淨泡水4小時，上蒸籠蒸熟後放糖拌勻。
2.桔餅乾煮至有黏性（將柳丁對半切開果肉挖出，將拌好的甜糯米飯放入柳丁內，再放上桔餅即可）。



ISSN 1683-9668



9 771683 966006

GPN：2008100106

定價：20元