亞軍

春和農場（新竹縣新埔鎮農會）
參賽者：陳淑玲、王秀琴
地　址：新竹縣新埔鎮上寮里15鄰343號
電　話：03-5881922；0919256626

桔祥有餘

材料

鯛魚半斤、中卷1隻、甜金桔8顆、白芝麻少許，調味料甲（鹽、胡椒粉、太白粉、米酒，蛋白），地瓜粉，調味料乙（紫蘇梅汁、醋、糖、番茄醬、清水各2大匙及鹽少許）。

做法

1. 鯛魚片切薄片放入碗中加入調味料甲醃一下，中卷洗淨去內臟切成圓圈，甜金桔洗淨備用。
2. 魚片鋪平放入金桔捲成圓狀，套入中卷捆緊抹上地瓜粉，作成魚捲放入油鍋中，炸成金黃色撈起瀝乾油，排盤備用。
3. 鍋中留下一匙油，倒入調味料乙煮滾淋在魚捲上，再灑白芝麻即可。