

開張大吉

材料

章魚1條、青江菜半斤、金桔12個、小香菇1朵、番茄醬3匙、辣椒末、蒜末、糖各適量。

做法

1. 章魚洗淨煮熟，將頭和腳一一分開。
2. 青江菜去老葉洗淨川燙，金桔、香菇川燙。
3. 辣椒末、蒜末、糖、番茄醬攪拌均勻試味。
4. 將1.和2.料組合排盤（成章魚狀，裝飾章魚頭部成臉部形狀），淋上3.料即成。

滿載而歸



葉已成舟



相依相偎

