富貴花開

柿干福氣

薏桶江山

◤材料◢

薏仁4兩、桔餅2兩、蝦仁4兩、雞胸肉2兩、魚漿半斤、紫山藥1斤，調味料甲（鹽、胡椒、酒），調味料乙（高湯2杯、鮮雞粉、鹽、太白粉、菠菜汁1/4杯）

◤做法◢

1. 薏仁洗淨放入鍋中加水煮爛撈起。
2. 雞胸肉洗淨切成末，蝦仁洗淨去腸剁成泥。
3. 魚漿拌入調味料甲再加做法1.及2.再拌勻。
4. 桔餅切碎備用。
5. 紫山藥去皮洗淨切成圓塊，挖空內部分別鑲入適量的做法3.材料，再加上桔餅碎，放入蒸鍋蒸20~30分鐘。
6. 鍋中油燒熱再加上調味料乙煮勻淋在山藥上即可。