



柚香醇竹梅

冠軍

左岸埔巧媳婦

材 料

白米300g、櫻花蝦20g、蝦子60g、蘆筍20g、黃金筍(綠竹筍)300g、絞肉50g、柳松菇20g、紅蔥酥10g、香菇5g、絲瓜300g

調 味 料

樹梅汁50g、百香果汁50g、柚子醬少許

做 法

1. 白米煮成飯，分別加入樹梅汁和百香果汁，拌勻備用。
2. 絞肉加入黃金筍末(綠竹筍)、櫻花蝦、紅蔥酥、香菇丁，拌炒成肉燥。
3. 百香果飯放入模型底層，再依序放入竹筍、櫻花蝦、肉燥，最後加入樹梅飯壓成型。
4. 絲瓜薄片，取綠色外皮燙熟，取蝦子、蘆筍、柳松菇、黃金筍燙熟。
5. 取絲瓜片捲入蝦子、蘆筍、柳松菇、黃金筍淋上柚子醬即可。