



跳石布袋有乾坤 殿軍 金農田媽媽 (番薯姨)

材 料

跳石芋頭200公克、板豆腐200公克、蝦仁30公克、干貝30公克、鯛魚片30公克、白果30公克、鹽1匙、太白粉4大匙

調 味 料

柴魚高湯500cc、味醂25cc、醬油25cc、酒30cc

做 法

1. 芋頭削皮洗淨後切小塊蒸熟，再將豆腐一起壓成泥備用。
2. 蝦仁去腸泥洗淨，干貝、鯛魚片洗淨，以上材料皆撒上少許的鹽，再沾上薄薄太白粉放入180℃油鍋（中油溫）略炸過。
3. 白果滾水汆燙1分鐘後撈起備用。
4. 在小碗中鋪上保鮮膜，先放上芋頭豆腐泥，再放入做法2、3的材料，一起包裹成球狀，再撕下保鮮膜，沾上太白粉，入160℃油鍋（低油溫）炸至外皮酥脆即可瀝乾、盛盤。
5. 將所有醬汁混合煮開，淋在芋頭豆腐球上即可享用。