



柑蜜黃金

亞軍

竹東地區農會

材 料

甘藷600克、香桔汁150克、麥芽190克、紫蘇葉10片、甘藷絲30條

調 味 料

麵粉10g、太白粉5g、水15g

(用來炸紫蘇葉及甘藷絲)

做 法

1. 甘藷去皮，蒸熟備用。
2. 將麥芽加入香桔汁，攪拌融解。
3. 將甘藷加入麥芽桔汁（做法2），用小火熬煮20分鐘，放涼後切塊狀排盤。
4. 盤飾：紫蘇葉及甘藷絲蘸少許粉漿（麵粉與太白粉混合），炸酥裝盤。