桔吉品茶碗蒸

雞舞三嬌半月

芎林客家本色

◤材　料◢

金桔10粒、豬大腸300公克、薑絲20公克、蔥2支、辣椒1支、沙拉油1大匙。

◤調味料◢

醋1/2小匙、醬油1小匙。

◤做　法◢

先將大腸處理好，大腸切一小段，川燙過，金桔也川燙過，去苦味，將金桔塞進大腸內，加薑絲、蔥、辣椒、醋大火快炒即可。