



食材

長抽	半隻
鳳梨乾	3片
香蕉乾	5個
葡萄乾	5克
糖	5克
白醋	5克
鳳梨醬	5克
蜜汁	50克
紅豆	5克
番茄醬	適量
白芝麻	少許

作法

- » 長抽刻花，沾麵粉；油溫 180°C，炸熟。
- » 鳳梨乾、香蕉乾切小丁，加葡萄乾、小紅豆加熱水泡發。
- » 取一鍋把鳳梨乾、香蕉乾、葡萄乾、小紅豆加入煮滾。
- » 加糖、白醋、鳳梨醬煮滾（醋：糖 = 1：1）。
- » 取一鍋加蜜汁、蕃茄醬煮滾；拌入長抽即可擺盤在撒上少許白芝麻。

金鑽蜜汁長抽

金鑽鳳梨是花蓮地區生產的鳳梨品種，因口感紮實水分甜度高，而廣受民衆喜愛。

料理中，以新鮮長抽裹以淋有蜜汁的酥炸外皮，沾著由鳳梨乾、香蕉乾所特製的醬料食用，口味甜而不膩。料理中的沾醬，選用來自花蓮金鑽鳳梨所製成的鳳梨乾與香蕉乾，佐以糖、醋所製成，口味酸中帶甜，並將果乾中鎖住的新鮮水果的風味，重新釋放出來，酸甜之味令人難忘。

