

# 芋頭鴨

這是一道結合在地食材的炸物小點。

內餡以花蓮在地的芋頭為主，蒸熟後搗成芋頭泥，與用豬油翻炒好的配料，包裹成團後，下鍋酥炸。酥脆的外皮中，卻是柔軟的芋頭內餡，咀嚼時，散發出傳統的油蔥風味。芋頭口感香鬆綿密，鴨肉則紮實而帶有韌性，互相交織出層次豐富的口感。





## 食材

芋頭	1 顆
蝦米	20 克
蔥	1 支
香菇	2 朵
鴨肉	1 塊
豬油	20 克
紅蔥酥	20 克
鹽	適量
糖	適量
胡椒粉	適量
太白粉	10 克

## 作法

- » 芋頭去皮切片蒸熟，搗成泥。
- » 蝦米過油切碎；切蔥花；香菇切絲；鴨肉切絲，備用。
- » 豬油炒蝦米、香菇、紅蔥酥、蔥花一起爆香，加鹽、糖、胡椒調味。
- » 把上述材料揉勻後，備用。
- » 鴨胸肉稍為煎一下，上一層太白粉，舖上剛拌好的餡料。
- » 用保鮮膜包塑形；蒸 1 小時，取出，沾太白粉；炸酥即可擺盤。