



## 食材

蝦夷蔥	20 克
美乃滋	50 克
鹽	適量
糖	適量
有機蜜筍	1 支
食用花	少許

## 作法

- » 蝦夷蔥切末與沙拉用打勻，加鹽、糖調味。
- » 蜜筍去殼，切薄片。
- » 筍片捲成甜筒狀。
- » 將蝦夷蔥沙拉醬擠在蜜筍哩，擺上食用花即可。

# 蜂巢蜜筍

竹子和人類的生活密不可分，自早期以竹子所打造的建築到以竹藤所製的家具，甚至是新生可食用的竹筍，都為人類生活帶來各方面的使用價值。

人們食用筍子的歷史悠久，自唐朝白居易等詩人的詩詞中，即可看出端倪。隨著時代的演進，育筍的技術也不斷堆疊，民衆食筍也更為講究，因而發展出各式品質口感風味迥異的筍子供民衆選用。花蓮在地的蜜筍，即是透過育筍工法的改良，使其外型白皙，又因花蓮山區氣候極端多變，使其口感更加清脆鮮甜多汁，猶如蜜梨。將其切成薄片入菜，佐以沙拉醬，透過最簡單傳統的涼拌吃法，更能明顯地感受蜜筍口感的特殊與風味。

