



食材

芋頭梗	300 克
薑	10 克
高湯	100 克
鹽	適量
白醋	5 克
XO 醬	30 克
胡椒粉	少許
糖	少許

作法

- » 芋頭梗切片，薑切末。
- » 取一鍋油，油溫 180°C，芋頭梗過油，備用。
- » 鍋內加少許油薑末爆香，入芋頭梗，加高湯、鹽、糖、胡椒粉、少許白醋調味，煮軟，取出擺盤。
- » XO 醬用小湯匙裝即可。

芋頭梗佐 XO 醬

是一道質樸而富含新意的田間料理。

一般人食用芋頭十時，多為底下的莖部。然而一株芋頭，容易生出許多的旁枝，為避免旁支分散了主幹的養分，農人們便會將這些旁支去除，去除的旁枝，則為所謂的芋頭梗。這些芋頭梗因農人不捨丟棄，便逐漸研發出相關的料理，時至今日，許多人發現芋頭梗吃起來同樣具有淡淡芋香，卻有別於傳統芋頭綿密鬆軟，反倒呈現出柔嫩滑彈的口感，進而發揚其食用價值。

料理中，選用花蓮盛產的芋頭梗，與爆炒後的薑末，加以簡單的調味後，搭配香辣帶勁的 XO 醬，相當開胃。

