

法式文旦料理



香柚鮮蝦、蜜瓜冷湯

材 料：文旦100g、鮮蝦30g、羅勒5g、哈密瓜2.25kg、辣味番茄甜椒30g、甜紅椒10g。

調味料：蘋果醋55ml、鹽10g、胡椒3g。

蜜瓜冷湯作法：

1. 將哈密瓜去皮去籽，切小塊狀，置於果汁機容器中，用不鏽鋼湯杓均略壓出汁備用。
2. 加入小丁的甜紅椒與辣味番茄甜椒、蘋果醋、鹽、胡椒一起打勻，過濾即可。

香柚甜蝦作法：

1. 將蝦仁燙熟，冰鎮，切丁，拌入文旦肉丁及羅勒絲，備用。
2. 將步驟1的蝦仁用模子壓型於湯盤中間，加入哈密瓜冷湯，小心拿掉模子即完成。



碳烤鱸魚附柚子莎莎醬汁

材 料：文旦200g、鱸魚450g、青江菜60g、紅甜椒2.25g、香菜55g、黃紅櫻桃番茄80g。

調味料：檸檬汁30ml、橄欖油100ml、鹽10g、胡椒5g。

作 法：

1. 將文旦、紅甜椒、黃紅櫻桃番茄切丁，拌入檸檬汁、香菜末、鹽、胡椒即為文旦莎莎醬。
2. 鱸魚去魚鱗，取菲力部位，將皮面煎上色，進烤箱烤熟。
3. 盤子中間墊上燙過的青江菜並調味，上面擺上鱸魚菲力。
4. 將文旦莎莎醬擺繞盤子一圈即可。

以上食譜及示範製作由台灣文旦聯盟以及亞都麗緻大飯店巴賽麗廳提供