

# 地方農特產品創意料理

## 甜菊菠蘿魚球

材 料：雕魚550公克、花椰菜200公克、鳳梨150公克、蛋1個、甜菊少許、麵粉適量

調味料：番茄醬、糖、醋、鳳梨汁、香油

醃 料：酒、鹽、太白粉

作 法：1. 雕魚切斜片拌入醃料，內部捲入鳳梨沾上麵粉蛋液入60℃油鍋炸至金黃色。

2. 花椰菜川燙過冰水備用。

3. 將花椰菜和炸好的魚捲擺盤。

4. 把調味料下鍋加入鳳梨略煮，起鍋前勾薄芡加入香油淋在食材上，撒上少許甜菊即完成。

