

## 三彩小卷南瓜盅



**材 料：**小卷120公克、花枝漿300公克、小黃瓜60公克、火腿140公克、紅蘿蔔60公克、南瓜1顆

**調味料：**鹽2茶匙、水2茶匙、奶油2茶匙、糖1茶匙、太白粉適量

- 作 法：**
1. 小卷清洗去除外膜內臟和眼睛。
  2. 將小黃瓜、火腿、紅蘿蔔切條狀和花枝漿一起放入小卷肚內蒸5分鐘即可，切片排盤。
  3. 南瓜刻花取出果肉蒸熟備用。
  4. 將小卷頭及南瓜泥和調味料同煮勾芡倒入南瓜盅內即可。