

地方農特產品創意料理

鴛鴦雙品



材 料：山藥600公克、竹筍75公克、火腿1/4條、貢菜少許、青蘆筍12支、生香菇4朵、銀杏14粒

調味料：香油少許、高湯1大碗、米酒少許、太白粉少許

- 作 法：1.山藥切成長條狀，裝入竹筍內，外包火腿片成圓形，以貢菜打成蝴蝶結下鍋煮熟。
- 2.青蘆筍燙熟後撈起，與1.並排成放射狀，香菇燙熟放置中間。
- 3.將高湯入鍋，銀杏煮開，加入米酒及太白粉勾芡，滴上香油即可。

宜蘭縣 員山鄉農會家政班