

地方農特產品創意料理

翡翠蔥鬚凍



材 料：三星青蔥300公克、膠凍粉
30公克、枸杞少許

調味料：冰糖適量

- 作 法：
- 1.青蔥洗淨，蔥綠加水打成汁過濾備用，蔥白及蔥鬚加水2500C.C.熬煮成蔥白汁。
 - 2.蔥綠汁及蔥白汁加入冰糖分別煮開後，慢慢加入膠凍粉，並攪拌均勻。
 - 3.於高腳杯中先倒入1/3杯蔥綠汁待微涼後，再加入蔥白汁及枸杞放涼即可。

宜蘭縣 三星地區農會大隱家政班