

文旦醋



材料：文旦、冰糖

步驟

1. 文旦洗淨後切塊，其中 1/3 為連皮切塊的文旦，其餘 2/3 為剝皮後的文旦。
2. 1 公斤文旦原料加 1 公斤冰糖，浸泡於 1200cc 的釀造醋中，靜置一個月後過濾裝瓶。
3. 飲用時加水稀釋 4-5 倍，冰涼後風味更勝一籌。

柚子茶

材料：文旦、鐵觀音茶葉

步驟

1. 將柚子剝皮，放置於通風處 1-2 天。
2. 將茶葉包入柚子皮中，用線將柚皮縫好封口。
3. 置於通風處風乾，經 3 個月後即可取出飲用。

柚香茶

材料：文旦花、烏龍茶

作法

文旦花與烏龍茶一起低溫烘培約 4 小時，即可製成文旦花香味的文旦花茶，須避免葉片混入茶葉中，以免苦味及辣味。



文旦創意料理



柚汁紅糟雞翅

材料：雞翅 6 支、柚子 2 個、紅糟 200 公克

調味料：糖少許

作法：

1. 雞翅洗淨備用，柚子去皮取肉分成兩份，一份打成汁，一份切小塊備用。
2. 鍋中放入柚子汁、紅糟、雞翅及少許糖一起煮 20 分鐘，再將柚子塊放入拌炒兩下即可起鍋排盤。

花蓮市農會 家政班



柚見秋天

材料：柚子 1 個、小黃瓜 1 條、紅椒 1/2 個、生菜、紫高麗菜各適量、苜蓿芽 100 公克、玉米粒、沙拉醬各 1/2 杯

調味料：花生粉 2 匙、糖、三島香鬆各少許

作法：

1. 生菜洗淨，一片片取下，修成半圓形備用。
2. 柚子洗淨，撥開取肉備用，紫高麗菜切絲，小黃瓜、甜椒切粗粒備用。
3. 將小黃瓜、玉米粒、紫高麗菜、苜蓿芽與甜椒置於生菜上，再將調味料加上，最後放上柚肉，並擠上少許沙拉醬即可。

宜蘭縣 三星地區農會 福美餐廳