



皮蛋柚蘇鬆

★材料：文旦柚1/2個、山蘇3兩、皮蛋2兩、豬絞肉3兩、紅辣椒1條、薑1塊、生菜1顆、調味料(糖1大匙、醬油2小匙、米酒1大匙、胡椒粉1小匙)。

★作法：

- 1.皮蛋蒸熟切小丁，山蘇切丁川燙泡冰水備用，蔥、薑切末。
- 2.起油鍋爆香蔥、薑，再入豬絞肉炒鬆，加入調味料後，再將山蘇及皮蛋丁加入翻炒數下盛起，最後灑上文旦柚。
- 3.食用時，取一生菜葉包捲食用。

花蓮縣 新秀地區農會北埔家政班 製作



柚動彩椒船

★材料：柚子1個、紫菜皮1張、麵線2束、青椒1/2個、紅椒1/2個、黃椒1/2個、雞胸肉1付、調味料(鹽、米酒各適量)。

★作法：

- 1.柚子去皮取肉，掰成絲狀備用。
- 2.紫菜皮切約一公分寬條，麵線約20公克一束，兩邊以紫菜條沾麵糊裹捲，入油鍋炸成船型金黃色備用。
- 3.青椒、紅椒、黃椒去籽切條狀，雞胸肉切絲。
- 4.起油鍋拌炒青椒、紅椒、黃椒及雞胸肉，以調味料調味，起鍋後與柚子絲拌勻，裝入麵線船型內。

宜蘭縣 玉蘭茶風味餐 製作