



▶ 文旦柚冰沙

材料：文旦柚果肉1/2斤、糖水1杯、文旦柚皮泥1/2茶匙、小冰塊1斤。

作法：

1. 文旦柚果肉與糖水一起入果汁機中打成泥。
2. 冰塊分三次入果汁機中攪打，並於第二次放冰塊時加入文旦柚皮泥，即成為柚香柚綠的冰沙。

備註：

1. 糖水以糖：水=1：1之比例煮成；亦可用果糖調配冷開水，比例為果糖：水=2：3。
2. 喜歡多樣化口味，可於第三次加入冰塊時，同時加入優酪乳、養樂多、汽水及紅糟等，例如圖片中之紅色冰沙即為紅糟冰沙。
3. 製作文旦柚冰沙必須現打現喝，較有鮮香又好滋味的口感。



▲ 天柚素絲

材料：文旦柚、枸杞、彩色甜椒、小黃瓜、茼蒿、薑絲、調味料（鹽、白醋、糖、胡椒粉、素蠔油、麻油）

作法：

1. 文旦去皮取果肉，蒜頭切末，將所有材料切絲，彩椒、小黃瓜過油，茼蒿川燙。
2. 將所有材料與調味料拌勻即可食用。



▲ 柚惑紅糟肉

材料：文旦柚、紅糟、五花肉、山蘇、蔥、薑、蒜頭、調味料（糖、醬油、胡椒粉）

作法：

1. 文旦去皮取肉，五花肉切塊過油，山蘇川燙圍邊。
2. 以熱油爆香蔥、薑、蒜，改小火加入紅糟、調味料，再下肉翻炒數下，加1/4杯水紅燒入味，待汁收乾。
3. 起鍋於食前拌入文旦即可。



▲ 花旦柚球

材料：文旦柚、金棗、山藥、火腿、青豆仁、調味料(胡椒、鹽、沙拉)

作法：

1. 金棗、火腿切碎，山藥蒸熟搗成泥，文旦去皮取果肉並掰開。
2. 將所有材料加調味料拌勻捏成球狀，沾上文旦果肉，並以青豆仁綴飾。