



傳統篇-甘藷綠豆湯

★材料：甘藷1斤、綠豆半斤、水20杯

★調味料：糖1/2杯

★作法：1.綠豆入鍋中加水煮熟。

2.甘藷切滾刀塊加水煮熟。

3.煮熟綠豆湯和甘藷湯混合，並加糖拌勻即可。

註：綠豆可用紅豆代替。



創意篇-四色甜湯

★材料：藷泥1杯、糯米粉2湯匙、新鮮水果丁1杯、糖1杯、山粉圓1杯

★作法：1.7杯水加糖煮開待用。

2.藷泥加糯米粉揉勻，搓成小湯圓。

3.小湯圓及山粉圓分別煮熟，並撈出入糖水中。

4.於糖水冷卻後再加入水果丁即可。

5.冰涼後食用，味更佳。