



山藥燴芥菜

- ★材料：山藥半斤、香菇5朵、里肌肉2兩、芥菜梗3支、太白粉1湯匙、油3湯匙。
- ★調味料：鹽1茶匙。
- ★作法：1.山藥、里肌肉、芥菜梗、香菇切片。2.芥菜梗燙過，里肌肉拌點太白粉，香菇過油備用。3.起油鍋加入所有材料拌炒，再入1杯水，燜煮待熟調味勾芡即可。



炸山藥泥丸

- ★材料：山藥泥1斤、白糖2兩（或鹽1茶匙）、炸油、餛飩皮（或麵包屑）、雞蛋1個。
- ★作法：1.山藥洗淨，切片蒸熟搗成泥。2.山藥泥加入白糖（或鹽），整型，用餛飩皮包裹或沾麵包屑，最後再沾蛋液炸至金黃色即可。