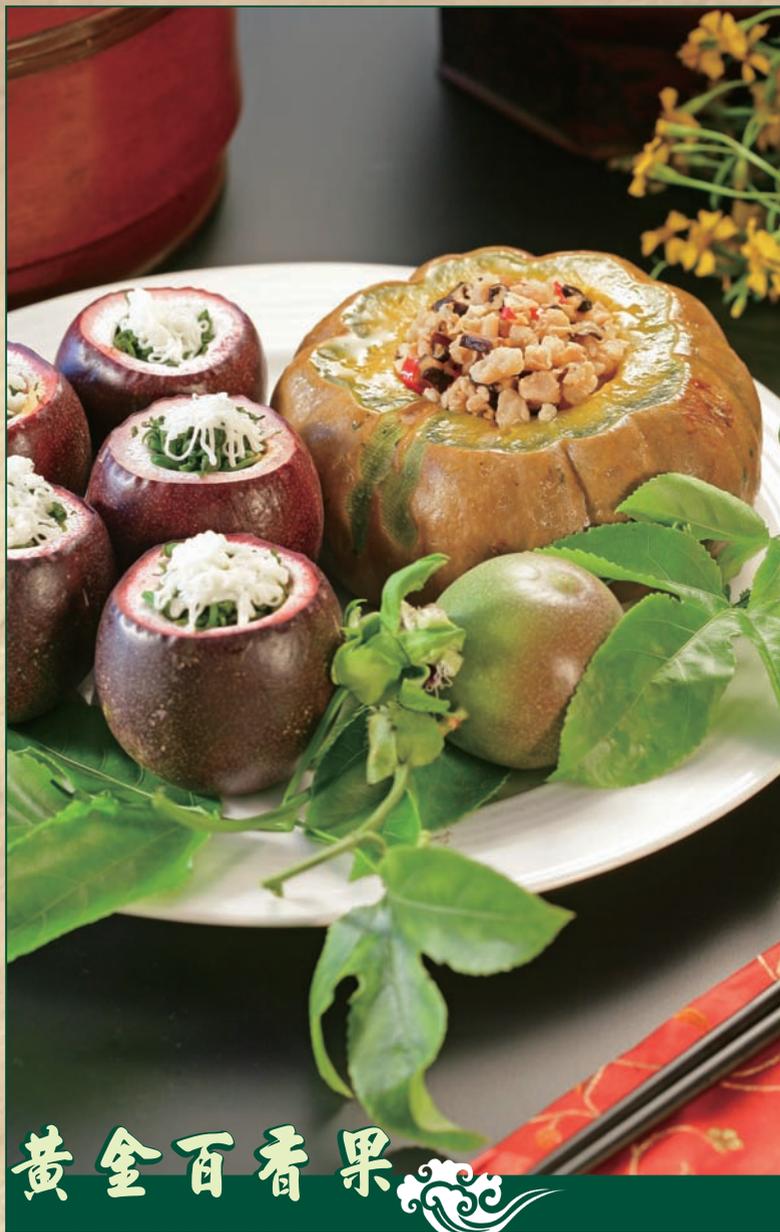


亞軍



黃金百香果

材 料

南瓜	300公克
百香果	200公克
過貓	200公克
菜脯	100公克
香菇	100公克
沙拉醬	少許

調味料

沙拉油	1大匙
鹽	1小匙
雞粉	1小匙
蒜頭	3顆

作 法

1. 先將南瓜蒸熟放涼備用。
2. 過貓川燙入冰水冰鎮，瀝乾水分後，置入已挖出百香果肉的核內再淋上沙拉醬。
3. 菜脯、香菇炒香盛入已蒸熟的南瓜盅內排盤。