

蒸

軍

材 料

蹄膀	1個
絞肉	112公克
玉米粒	1大匙
魚漿	35公克
荸薺末	35公克
鹹鴨蛋黃	1個
蔥末、蒜末	各1小匙
魚翅	20公克
筍絲	70公克
香菇絲	2朵
肉絲	35公克
冬蝦	1小匙
辣椒絲	半條
胡椒粉、香菜、芹菜珠	少許
胡蘿蔔絲	半杯
大白菜絲	300公克

調味料

酒	2小匙
胡椒、味素	少許
蒜仁	112公克
醬油	半碗
水	8碗

醬汁

黑醋半碗、酒、麻油各1大匙、水2碗、味素、胡椒適量入鍋煮滾調入2大匙太白粉水芶芡



三色魚翅

作 法

1. 蹄膀入鍋炸酥撈起加入調味料滷約90分鐘，盛起放入蒸碗中備用。
2. 起油鍋爆香蒜末、冬蝦、香菇絲、肉絲、魚翅、白菜絲、胡蘿蔔絲、筍絲、辣椒絲炒熟加入鹽、味素調味即可裝入蒸碗中備用。
3. 魚漿 + 玉米粒 + 芹菜珠 + 荸薺末 + 蔥末 + 胡椒粉拌勻成餡料；蒸碗底置入蛋黃再加入餡料壓緊備用。
4. 蒸籠內放置3種備用食材，大火蒸約20分後；扣置大盤內淋上醬汁調味料，灑上香菜即可上桌。