

# 季軍



金錢蛋富貴湯

## 材 料

蛋	3個
水	8分碗
魚漿	37公克
絞肉	100公克
腸衣	1條
小香菇	6朵
蛤蠣	6個
白蘿蔔、胡蘿蔔	各半條
蔥末	半匙
薑	3片

## 調味料

- A. 酒、味素、鹽適量  
B. 胡椒、味素少許

## 作 法

1. 蛋、水、調味料A打均勻後，灌入腸衣內兩端綁緊成蛋腸；放入溫水中慢火加熱川燙1分即可。
2. 魚漿、絞肉、調味料B拌勻成餡料備用。
3. 蛋腸切段3公分，中間切2分之1刀包入餡料後置入蒸碗內加入蛤蠣、白蘿蔔、胡蘿蔔、香菇、薑片、水大火蒸約15分灑上蔥末即可上桌。