



作法

- 1 肉加入紅麴、酒、蒜頭醃漬約15分鐘，青蔥切段備用。
- 2 杏鮑菇放入高湯中煮熟，冷卻後順著邊緣切成長片狀。
- 3 將醃好的肉片包入杏鮑菇、蔥段捲起以牙籤固定。
- 4 叉燒醬汁煮滾後，將肉卷排入鍋中，燒煮至熟。(餘汁勾薄芡)。
- 5 將煎熟肉卷取下牙籤排盤淋上美味醬汁。
- 6 以龍鬚菜、紅椒、黃椒及蔥排盤即可。

亞軍

大甲鎮農會
新美里家政班

紅肉鮑蔥卷

參賽人
呂麗蘭、陳美雲

材料

杏鮑菇	300公克
豬腿肉片	400公克
青蔥	6根
龍鬚菜	少許
紅椒	1/2個
黃椒	1/2個
絲瓜花	3朵
蒜頭	少許
紅麴醬	100公克
酒	少許
油	少許
高湯	200cc

叉燒醬汁

紅麴	100公克
麥芽	80公克
番茄醬	少許
胡椒粉	少許
醬油膏	100公克

