

熱炒山芋梗酸 12



輔導
單位

內埔地區農會

輔導
人員

葉秀玲

食譜提供
及製作

劉榮招、潘英奔

材料

山芋梗酸300克、薑1小塊、辣椒1小根、
九層塔少許、冷開水適量

調味料

油、鹽、糖、薄鹽醬油

作法

1. 薑切成絲狀、辣椒切成圈狀、山芋梗酸切段備用。
2. 起油鍋，炒香薑絲、辣椒，續放入山芋梗酸拌炒，加入少許糖、薄鹽醬油調味，起鍋前加入九層塔略拌炒即完成。



山芋梗酸

取山芋梗晾曬至微軟，加入鹽搓揉後置於甕中，加冷開水淹過山芋梗，並以石頭或重物重壓避免浮起，醃製5~7天即成。