

季軍



米糕捲

材 料

長糯米	300公克
芋頭丁	1碗
雞蛋	1個
冬蝦	37公克
三層肉	120公克
豆皮	3張
紅蔥酥	少許
麵粉	225公克
花生粉+糖粉	1小碗
青豆仁、胡蘿蔔	各1小碗

調味料

胡椒、味素、糖、醬油	適量
------------	----

作 法

1. 糯米洗淨浸泡2小時，瀝乾用蒸籠蒸40-50分鐘備用。
2. 起油鍋三層肉、冬蝦爆香後，加芋頭、青豆仁、胡蘿蔔丁煮約10分鐘再加入紅蔥酥及調味料、熟糯米飯趁熱攪拌均勻成米糕備用。
3. 豆皮對切成6份，麵粉加雞蛋、水拌成麵糊備用。
4. 豆皮放適量米糕捲成長條狀，裹上麵糊下鍋炸成金黃色切段盤飾，灑上花生糖粉即可。