


Code 代號:	Category 類別:		Original 來源:	前菜
Recipe Name 菜單名稱:	手作芋頭蝦與無花果海鮮捲. 配番茄莎莎			
Remark 附註:		Quantity 份量:	/	Date 日期:
Ingredient 材料	單位	烹飪程序 Procedure		
小蝦仁	30g	我們選用石門富基漁港盛產的小蝦仁搭配大甲芋頭做出的蝦漿包在蝦子裡面炸, 芋頭和蝦仁兩者風味奇特, 加上淡水特產海鮮做成海鮮捲搭配無花果吃味道剛好相互補足, 海鮮的膩搭上無花果的酸剛好解膩, {無花果}本草綱目記載味甘平無. 治五痔. 利咽喉. 消腫痛及特殊酸味, 最後海鮮搭莎莎別有一風味		
芋泥	50g			
白蝦	1尾			
無花果乾	100g			
時令海鮮				
番茄	2顆			
洋蔥	10g			
九層塔	5g			
胡椒/鹽	少許			
黑胡椒碎	少許			
裝飾 Garnish:		照片		
烹飪時間 Procedure Time:				
盛皿 Plate:				
注意事項				

Code 代號:	Category 類別:		Original 來源:	主菜
Recipe Name 菜單名稱:	紅槽雞胸與梅乾雞腿. 佐地瓜泥			
Remark 附註:		Quantity y 份量:	/	Date 日期:
Ingredient 材料	單位	烹飪程序 Procedure		
雞胸	250g	我們選用坪林放山雞的雞胸. 雞腿, 做雞肉雙吃雞胸則利用三農場生產的袖珍菇做出來的餡料搭配鶯歌客家人特有的紅槽, 雞腿運用了石門富基漁港盛產的小蝦仁搭配三峽客家人自製風乾的梅乾菜兩者組合味道剛好解膩, 最後醬汁利用自身骨頭熬製出的肉汁, 以及選用金山醜地瓜來做出的地瓜泥風味絕配		
袖珍菇	100g			
自製紅槽醬	80g			
雞腿	150g			
梅乾菜	50g			
小蝦仁	30g			
地瓜	150g			
當季配菜				
雞骨肉汁	300cc.			
裝飾 Garnish:	照片			
烹飪時間 Procedure Time:				
盛皿 Plate:				
注意事項				

