

譚氏家政中心 TAAM'S HOME ECONOMIC CENTRE

餐前小食

譚鄭瑛玲著

西梅煙肉卷

材料：芝士片 1包
 去核西梅 1包
 煙肉 1包
 牙簽 1盒

做法：將芝士片切條，釀入西梅中，捲以煙肉，放入熱焗爐中，焗至煙肉熟，便可供食。

蟹肉魚子沙律

材料：鮮蟹肉或仿蟹肉 150克
 魚子 50克
 青瓜 1個
 沙律醬 3湯匙
 芥辣醬 1湯匙

做法：青瓜去皮切幼條，盛以大碗，加入蟹肉，沙律醬，芥辣醬，拌勻，灑上魚子，即可供食。

或連皮