

2/29

譚氏家政中心



TAAM'S HOME ECONOMIC CENTRE

蜜餞柚皮

譚鄭瑛玲著

材料：柚皮 1 個
 白沙糖 2 量杯
 麥芽糖 4 湯匙

做法：1. 用刀將柚皮青色外層刮去，放入清水中浸一天，換水再浸一天，然後過洗清水，再拖水，最後搵乾水份。

2. 注 1.1/2 量杯水入鍋中，加入白沙糖及柚皮，煮約 50 分鐘，再加入麥芽糖，煮約 20 分鐘，取出柚皮，待冷卻後，即可供食。