

珠玉寶袋

譚鄭瑛玲著

寿司豆皮袋	8 個
玫頭豬肉	250 克, 切粒, 醃以麻油 1 茶匙, 胡椒粉, 鹽各 1/2 茶匙
蝦仁	150 克, 切粒, 醃以鹽糖各 1/4 茶匙
冬菇	3 隻, 蒸熟切粒
馬蹄	4 粒, 去皮切粒
甘荀, 切粒	3 湯匙
青豆	2 湯匙
青葱	2 棵, 切粒
蒜茸	1 湯匙
韮菜	1 札, 用滾水畧燙留用
芡汁: 麻油	1/2 茶匙
胡椒粉	1/4 茶匙
家樂牌雞粉	3/4 茶匙
糖	1/2 茶匙
粟粉	1 茶匙
水	1/4 量杯

- 做法: 1. 熱鍋落油 2 湯匙, 爆香蒜茸, 炒豬肉至熟, 繼加入蝦仁, 炒片刻, 再加入冬菇, 馬蹄, 甘荀, 青豆, 炒勻, 埋芡, 煮滾, 落葱粒, 兜勻成餡料.
2. 舀適量餡料入豆皮袋內, 用韮菜扎袋口. 排放碟上, 上桌供食.