

百花釀帶子

譚鄭瑛玲著

材料：鮮帶子連殼           12 隻  
          中蝦                   1/2 磅  
          蟹肉                   1 安士  
          魚子                   1 茶匙  
          蔥粒                   2 湯匙

醃料：糖                    1/2 茶匙  
          鹽                    1/4 茶匙  
          麵粉                  2 茶匙  
          麻油,胡椒粉        各 1/4 茶匙

- 做法： 1. 蝦去殼去腸, 洗淨, 拍扁, 略為琢爛, 加入醃料, 攪至起膠, 再加入蟹肉, 蔥粒, 拌勻, 分成 12 份。
2. 從殼上取出帶子, 洗淨殼, 抹乾, 將蝦膠, 蟹肉放在殼上, 再釀上帶子, 洒上魚子, 放入蒸籠內, 蒸約 6 分鐘至熟, 上碟熱食。