

2/29

### 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，最後搥乾水份。

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。