

**★人參紅棗烏骨雞★**

- 1.將黨參、薑片、紅棗、枸杞、調味料放入內鍋備用。
- 2.烏骨雞清洗內臟備用。
- 3.烏骨雞以滾水氽燙至肉質緊實，取出，沖冷水，放入內鍋，加水淹過雞後入鍋內燉煮。

**★高纖佛跳牆★**

- 1.排骨洗淨，用少許蒜頭、鹽、胡椒粉略醃。
- 2.蓮子去心預泡；栗子、紅棗、乾香菇、黑木耳洗淨預泡。
- 3.芋頭去皮切塊狀；香菇、黑木耳切絲；杏鮑菇洗淨切滾刀塊。
- 4.排骨、芋頭、香菇絲、黑木耳絲、蒜頭、栗子過油瀝乾。
- 5.筍川燙去鹽，加入香菇絲、蒜仁、少許蠔油略炒。
- 6.所有食材放入佛跳牆甕內，加入高湯與水，再放入蒸鍋內蒸 1 小時即可。

**★萬事鱸意★**

- 1.水果及香菜洗淨，小番茄對切，鳳梨切小塊，香菜切末備用。
- 2.以 1/2 小番茄加少許水打汁備用；鱸魚切斜刀，以米酒、鹽浸泡去腥後，沾取少許麵粉備用。

3.鱸魚以適當的油煎熟後乘盤。

4.以蒜片、洋蔥爆香，加入新鮮番茄汁、小番茄、鳳梨拌炒後調味，起鍋前加入香菜。

5.將醬汁淋在煎好的魚上即可。

### ★長命發財★

1.髮菜洗淨剪小段浸泡、胡蘿蔔洗淨去皮切小片、芥仁菜洗淨切小段、豬後腿肉切小片以少許醬油醃漬後過油備用。

2.炒芥仁菜及胡蘿蔔片至八分熟，加髮菜及適量水，煮滾後加入豬肉片。

3.以少許鹽、蠔油調味，以在來米水芶薄芡即可。

### ★酒香醉蝦★

1.將蝦放入滾水中快速汆燙，再放入冰塊水裡面即可急速冷卻備用。

2.再將薑切片；青蔥切成段狀備用。

3.取一個容器再加入所有的調味料使用湯匙攪拌均勻，再加入作法 1.2 的所有材料一起加入，靜置 3 小時即可排盤。

### ★鮮果腸粉★

1.香蕉切丁，蟹腳燙至半熟後備用。

2.將香蕉丁及蟹腳捲進河粉皮中，蒸 5~10 分鐘，取出切成小段排盤。

3.以少許醬油及冰糖加水調成醬汁後，淋在腸粉上。