

佳作編號：010 鄭菊

主題：雙瓜封肉

材料:冬瓜、薑泥、脆瓜、蔥、絞肉、酒、蓮藕粉、香油、雞蛋、白胡椒粉

作法:

- 1.將冬瓜切薄片，放入容器排整齊。
- 2.將絞肉及切碎的脆瓜、蓮藕粉、白胡椒、薑泥、蔥花、酒、香油，拌均勻再放入鋪好冬瓜的容器中，而中央挖個凹洞。
- 3.將雞蛋放入凹洞，蒸10至15分鐘，即可。
- 4.排盤可用枸杞及燙過的蔬菜裝飾。

幸福感言:

月圓人團圓，利用冬瓜鋪底，加上絞肉，最後加上一顆蛋，就像月亮印現在菜中，表面利用枸杞裝飾，就像一朵花，盛開的美麗花朵。

