

佳作編號：018 鄭張錦雲

主題：八寶小黃瓜

材料：小黃瓜、紅蘿蔔、綠花椰菜、黑木耳、蔥、絞肉、魚漿、薑泥、酒、洋蔥

作法：

1. 小黃瓜先去皮，不要全部去皮，要一行去皮一行不去皮，切小段，挖出果肉，呈容器狀。
2. 將絞肉、黑木耳丁、洋蔥丁、紅蘿蔔丁、薑泥、蔥花、酒、糖、魚漿加入拌勻備好。
4. 將拌好的材料填入小黃瓜中，蒸5分鐘即可。

幸福感言：

只要經過巧手的打扮，小黃瓜也可以變為高級的宴客菜。

