

金玉滿堂(手捲)

【材料】
A. 榨菜絲1碗、山藥半碗、蟹肉3兩、水晶皮10個。
B. 糖粉適量。

【作法】
將水晶皮攤開放入所有材料包好即可。



榨菜西班牙奄列佐千島醬汁

【材料】
榨菜絲100g、培根條100g、洋蔥絲100g、馬鈴薯200g(蒸熟切片)、紅甜椒50g(去皮切絲)、全蛋1顆(中型)

【調味料】
鹽適量、白胡椒粉適量、巴西利少許、百里香少許

【作法】
1. 熱鍋，將培根炒至金黃，加入洋蔥絲略炒後加馬鈴薯同炒至焦黃。
2. 加入已調味的蛋液炒半熟後，加榨菜和甜椒拌勻，翻面中火煎熟。

【千島醬汁】
1. 美乃滋+番茄醬+檸檬汁+榨菜碎+洋蔥碎+巴西利碎+水煮蛋碎。



榨菜餡餅(約17個)

【材料】
麵皮材料:中筋麵粉400g、沸水150g、冷水130g
餡料材料:榨菜150g、絞肉200g、蔥花100g、蝦皮30g、冬粉2束、胡椒粉適量、鹽適量、糖適量

【作法】
1. 冬粉泡軟，切小段，蝦皮洗淨，瀝乾水分，蔥、榨菜，切末備用。
2. 絞肉放入熱油鍋中炒香，加入榨菜、蝦皮、蔥、冬粉拌勻成內餡。
3. 中粉過篩，沸水加入拌勻。
4. 冷水加入揉至光滑，靜置約20分鐘，即可取出。
5. 分割一個40克。
6. 麵糰桿成圓形，包入肉餡，整成圓形。
7. 油鍋熱燒，放入餡餅，煎至兩面呈金黃色，撈出瀝乾，即可盛出。

榨菜肉丁

【材料】
A. 榨菜丁、雞胸肉、花生、蔥、辣椒
B. 酒適量。

【作法】
1. 榨菜、雞胸肉、蔥、辣椒切丁、花生炸熟備用。
2. 起油鍋入(A)料，再入(B)料翻炒即可。



脆嫩榨菜鳳梨莎莎醬

【材料】
榨菜粒300g、鳳梨丁150g、洋蔥丁75g、蒜末20g、嫩薑末20g、紅辣椒末20g、香菜末30g

【調味料】
檸檬汁2T、工研白醋2T、優質橄欖油2T、用鹽少許、胡椒粉少許

【作法】
1. 榨菜粒切丁，川燙去鹹份，冰鎮後瀝乾備用。
2. 將所有材料放在一起加入調味料混合拌勻即可。



榨菜石榴包

【材料】
馬鈴薯1顆、榨菜丁200g、水煮蛋1顆、紅蘿蔔丁30g、洋蔥丁50g、毛豆仁30g

薄餅皮:全蛋、低筋麵粉、白砂糖少許、牛奶沙拉油(or奶油)

【調味料】
美乃滋1條、鹽少許、白胡椒少許、薏苡粉少許

【作法】
1. 榨菜切丁、川燙，冰鎮瀝乾備用。
2. 馬鈴薯蒸熟、去皮備用。
3. 洋蔥炒香後放涼，紅蘿蔔和毛豆仁川燙冰鎮備用。
4. 將所有材料混合壓成泥，(略帶粗粒)。



榨菜包子(201個)

【材料】
1. 中筋麵粉400g、榨菜200g、胡椒粉適量、酵母10g、粗絞肉500g、香油適量、水225g、筍丁300g、紹興酒適量
2. 中筋麵粉100g、紅蔥頭適量、泡打粉8g、醬油適量、奶粉10g、細砂糖適量、細砂糖50g、鹽少許、白油10g、五香粉適量

【作法】
1. 筍丁煮熟備用。
2. 粗絞肉、榨菜、筍丁加調味料炒香備用。
3. 水、酵母加入中筋麵粉揉勻，發酵10分鐘。
4. 發酵後，麵糰加入材料2. 揉至光滑。
5. 將麵糰分割20個，麵皮一個重量40g。
6. 麵糰桿成圓形，包入餡料，包成圓形，再發酵20分鐘。
7. 用大火蒸10分鐘後，熄火，悶2分鐘，即可盛出。



榨菜結

【材料】
A. 榨菜粒、金針、瘦肉、紅蘿蔔、葫瓜絲
B. 香油、酒適量。

【作法】
1. 將(A)料全部切長條狀，再以葫瓜絲繞一圈打結。
2. 水煮開，入(A)料再煮開加入(B)即可。



榨菜酥(201個)

【材料】
油皮材料:酥油30g、無水奶油26g、中筋麵粉110g、低筋麵粉30g、細砂糖28g、水60g
油酥材料:低筋麵粉130g、酥油60g
餡料:芋頭泥500g、榨菜150g、絞肉150g、紅蔥頭適量、醬油適量、胡椒粉適量、糖適量、鹽適量

【作法】
1. 油皮部分:只留下無水奶油，其餘全部一起攪拌至光滑成糰。加入無水奶油攪拌均勻即可，鬆弛20分，分割20個。
2. 油酥部分:攪拌均勻即可，分割20個。
3. 餡:絞肉、榨菜炒香備用。
4. 餡:分割20份。
5. 油皮包油酥→擀平捲起2次→包餡→烘烤200度，約25分鐘。

榨菜酸辣羹

【材料】
A. 榨菜、豬血、木耳、瘦肉、紅蘿蔔、豆腐、番茄
B. 太白粉、蛋、香油、青蔥、香菜、醋、胡椒粉適量。

【做法】
1. 將(A)料全部切絲備用。
2. 水煮開，入(A)料再煮開之後，以太白粉勾芡，加入蛋液，撒上(B)調味料即可。



榨菜蒸蛋糕(4吋約12個)

【材料】
蛋糕體材料:低筋麵粉180g、細砂糖190g、泡打粉1t、蛋6個、油10g
餡料材料:絞肉300g、榨菜150g、紅蔥頭適量、紹興酒適量、醬油適量、黑胡椒適量、胡椒粉適量、鹽適量、糖適量

【作法】
一、餡的調製:
1. 絞肉加入調味料拌勻。
2. 炒菜鍋內放少許油，將拌妥的肉餡入炒至略乾盛起。
3. 紅蔥頭與炒好的絞肉和在一起拌勻待用。
二、蛋糕製作法:
1. 蛋黃與蛋白分開，蛋白加入糖打發至呈中性發泡，再把蛋黃、油加入打勻。
2. 低粉與泡打粉過篩後，分兩次加入1.上項蛋液中，輕輕拌勻。
3. 麵糰倒入模型，蒸約15分鐘。



仙鶴獻佛(雞排)

【材料】
A. 榨菜8兩、雞佛1斤、蒜頭4兩、薑片3兩、九層塔1兩、辣椒2條。
B. 沙茶醬、酒、糖、醬油、麻油適量。

【作法】
1. 榨菜切塊，川燙雞佛，川燙備用。
2. 薑片蒜蔥蒜頭爆香再加A.B.材料快炒起即可。

