



酥炸薯仔球

材料：薯仔六個，蝦米三兩，冬菇八隻，金寶雞湯一罐，鴨蛋、生粉、調味料各半湯匙，水一湯匙。調味料：鹽一又二分之一湯匙，胡椒粉少許。

做法：(一) 薯仔去皮切絲，用油炸至金黃，撈起。六七成熟時，加入昆蟲、黑地蘭和香薄即成(份量六百克同)。再加適量鹽、胡椒調味，倒入白酒和半公升鹽水，然後加適量鹽、胡椒調味，用慢火煮沸過後再煮滾，放入昆蟲和半杯昆蟲水，上碟。

**黑地蘭
鮮忌廉
蜆湯**

材料：黑地蘭一百克，昆蟲一百毫升，水一百毫升，鹽半茶匙，胡椒粉少許。

做法：(一) 黑地蘭切絲，用油炸至金黃，撈起。六七成熟時，加入昆蟲、黑地蘭和香薄即成(份量六百克同)。

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板

板