



# 阿榮坊 百桌鮪魚餐點材料表

## 紅燒翅皮羹(1500g)

魚翅皮	120g
筍絲	120g
鮑魚菇	130g
金針菇	120g
肉絲	130g
蟹肉絲	50g
扁魚. 大白菜. 蒜碎	(適量)
鹽. 醬油. 醋	(適量)
香油. 味精	(適量)

## 櫻花蝦米糕(1000g)

糯米	700g
芋頭	150g
開陽	30g
豬肉丁	150g
蒜泥	(適量)
紅蔥頭	(適量)
鹽	(適量)
醬油	(適量)
味精	(適量)
糖	(適量)
米酒	(適量)

## 藥膳醉鮮蝦(600g)

熟白蝦	375g (10尾)
藥酒	(適量)
紅棗	(適量)
枸杞	(適量)
中藥材	(適量)
鹽巴	(適量)
味精	(適量)

### 東港花枝丸(450g)

花枝	300g
魚漿	150g
鹽	(適量)
糖	(適量)
味精	(適量)

### 東港旗魚黑輪(400g)

旗魚	250g
魚漿	100g
蛋	50g
鹽	(適量)
糖	(適量)
味精	(適量)
香油	(適量)
胡椒粉	(適量)

### 糖醋海中鮮(魚)(600g)

鱸魚	600g
荷蘭豆	30g
筍片	30g
紅蘿蔔片	30g
地瓜粉	(適量)
蒜碎	(適量)
番茄醬	(適量)
鹽	(適量)
糖	(適量)
味精	(適量)
香油	(適量)
醬油	(適量)

### 皇品芋香燜雞(1300g)

雞肉	400g
芋頭	300g
蒜碎	10g
蠔油	25g
味精	0.5g
糖	1g
太白粉	1g
青花菜	150g
水	600g

### 手作日式鮭魚排(500g)

鮭魚	160g
魚漿	160g
豬肉油	160g
鹽	(適量)
糖	(適量)
味精	(適量)
胡椒粉	(適量)

### 古早味燉四寶盅(1800g)

白蘿蔔	250g
杏鮑菇	100g
烏蛋	10粒
豬腳丁	250g
枸杞	(適量)
當歸片	(適量)
高湯	1150g