

## 冬瓜盅

### 原料



冬瓜 500 克



瘦肉 100 克

蝦仁 100 克



冬菇 100 克

干瑤柱 100 克

蓮子 10 粒

## **製法**

1、冬菇、瑤柱和蓮子洗淨浸開，瘦肉切粒，蝦仁飛水，各切碎末；



2、下六成熱油中炒，酌量加姜，料酒，鹽，白糖，炒8成熟后勾芡；



3、將冬瓜柱掏囊，填上炒熟餡料，放盤中，上籠大火蒸10至15分鐘，再慢火燉1小時，取出即可食用。

