

梅料理

文/圖 吳菁菁・黃健彰

梅汁蕃茄

材 料：蕃茄1斤。

調味料：白醋1800g、白糖1875g、薑40g、
蜂蜜45g、紫蘇梅600g。

作 法：

- ①白醋、白糖、薑及紫蘇梅以小火熬煮至濃稠狀，置涼備用。
- ②將①製配料與蜂蜜攪拌均勻做淋醬用。
- ③將已剝皮之蕃茄切成4-6片再淋上醬汁即可。



春江梅影蝦

材 料：草蝦仁1斤、油條1根、青豆仁少許、
紫蘇梅5粒、新鮮紫蘇梅葉5-6片。

調味料：水：蕃茄醬：白醋：糖
3湯匙：3湯匙：3湯匙：3湯匙作醬汁用。

作 法：

- ①油條炸過墊底。
- ②草蝦仁川燙(或炸過)。
- ③將醬汁與紫蘇梅、葉一併烹煮約1分鐘，使其入味。
- ④起油鍋，青豆仁及草蝦仁先行拌炒，盛盤至①上，
再以③置備配料淋上即可。



梅子排骨

材 料：排骨1斤

調味料：梅子醬1湯匙、梅子酒2湯匙、琴酒1湯匙、梅醋1湯匙。

作 法：

- ①太白粉、麵粉、吉士粉及雞蛋混勻
當粉料，與排骨一起拌勻備用。
- ②排骨過油炸熟，備用。
- ③炸好的排骨與略煮過的調味料拌炒
一下，起鍋前灑少許白芝麻。

