



◆ 佳作獎 成功鎮博愛社區發展協會重安部落

落葵的葉片外型類似川七，一般在菜市場及餐廳常稱之為皇宮菜，它的紫紅色果實，是以前古代人用來做胭脂的原料，它又稱胭脂菜。

落葵在野地裡展現的綠，帶著清新的朝氣，它成熟果實的汁液可作為食品的著色劑。我記得小時候常把玩落葵果實，往往使得衣服及褲子染上顏色，不容易洗淨，回家後總是被媽媽責備。利用這樣具有孩提時候記憶的食材，在調理過程中，常回憶起當時溫馨的畫面。





領隊

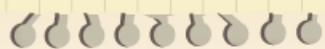
楊桂英

參賽人員

曾禹勇

曾美玉

馬秀蓮



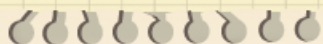
材料	數量
(以單人份,公制單位計算)	
落葵	6克
餛飩皮	4片
地瓜	68公克
蛋黃	1顆
糖	少許



“落在心田”

製作方法

- 1 地瓜去皮後，蒸8-9分熟後，打成泥狀。
- 2 落葵葉切成碎絲。
- 3 地瓜和落葵放在一起攪拌後，加少許糖，拌勻後成為餡料備用。
- 4 餛飩皮包覆作法3之餡料，再把蛋黃抹在餛飩皮周圍，蒸15-20分鐘，即可食用。



材料	數量
----	----

(以單人份,公制單位計算)

米穀粉	60公克
咖啡	適量
落葵葉	15片
絞肉	150公克
雞蛋	5顆
黑胡椒	適量
鹽	適量
水	適量



“啡香心”

製作方法

- 1 將蛋液加入米穀粉後揉成糰狀，再放適量的水，邊揉麵糰邊放入咖啡粉，揉好後再擀成麵皮。
- 2 絞肉和落葵拌炒均勻，再放入適量的黑胡椒與鹽即可。
- 3 麵皮平舖後再包入作法2之餡料，油炸10-15分後，即可食用。





材料	數量
----	----

(以單人份,公制單位計算)

糯米團	適量
刺蔥葉	適量
蛋餅皮	5張
絞肉	112公克
雞蛋	1顆
鹽	適量



“糯米團圓圓”

製作方法

- 1 雞蛋攪拌後煎熟，再將之切成長條狀。
- 2 糯米團和刺蔥切成碎絲後，放入絞肉內攪拌，快炒後放鹽調味。
- 3 蛋餅皮平鋪，再包入切好的蛋絲及作法2之餡料，油炸6-12分鐘，即可享用。



材料	數量
----	----

(以7人份,公制單位計算)

洛神葵	10個
檸檬汁	10毫升
檸檬	7片
冰糖	少許
水	500毫升

情境/用餐者

<input type="checkbox"/> 季節限定	<input type="checkbox"/> 節慶
<input type="checkbox"/> 蜜月	<input checked="" type="checkbox"/> 家人
<input checked="" type="checkbox"/> 朋友	<input type="checkbox"/> 其他

製作方法

- 1 開水放入洛神葵、檸檬汁及少許冰糖煮沸。
- 2 加入切片檸檬，待涼後即可飲用。



“惡魔再現”