



# 焗烤雙味

**材 料：**南瓜 淮山 玉米醬 鮮奶油(Heavy whipping cream)  
鮮奶(Whole milk) Cheese 絲 (Low moisture part skim mozzarella cheese)  
麵糰

**調 味 料：**鹽 糖

**準 備：**1. 南瓜去皮，切長條狀。  
2. 淮山去皮，切橫段，再直切成與南瓜同長的條狀。

**做 法：**1. 南瓜條與淮山條混合均勻置大盤中。水開，入蒸鍋中，蒸熟。  
2. 鮮奶、玉米醬 (Cream style corn)，及 Heavy whipping cream(與玉米醬同比例)，以果汁機打碎，濾渣，入鍋煮滾 (不斷攪拌，以免黏鍋)。  
3. 鮮奶與麵糰以果汁機打勻，加入做法 (2) 裏，繼續煮至濃稠，加鹽、糖調味。  
4. 將做法 (1) 蒸好的南瓜淮山條置烤盤中，再倒進做法 (3) 稠糊狀的濃汁，上灑 cheese。  
5. 烤箱預熱，以 375 度左右，烤約 20 分鐘，至 cheese 融化，成稍微焦黃即可。

**備 註：**麵糰：開小火，融化奶油，加橄欖油、低筋麵粉炒成糰狀。

