



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。

