



www.20187.org.tw

#15屏東家協愛團故事

2014讓愛流動-愛團屏東團春節圍爐餐會

整理/故事長 2014-01-21





首先非常感謝淑如賢伉儷鼎力支持這次的活動，感恩！

好，來來來！照過來！照過來！

時間過得好快，“馬”上2014年即將到來，在這「駿馬奔騰來報喜、萬事順心又如意」的喜慶中，我們即將辦理【讓愛流動---愛團屏東團春節圍爐餐會】，請屏東團的夥伴們都能在這歲末迎新感恩的時節裡撥冗共襄盛舉。

時間：2014年1月21日1700~2100時

地點:【泰の屋和風料理美食-泰之屋】屏東市和平路 10號



芳簾 鹽烤無郭魚:

材料:不去除鱗片的魚(要殺肚), 鹽巴, 炒菜鍋, 鋁箔紙

做法:鋪上一張 鋁箔紙接著倒入鹽巴鋪平, 放魚, 再倒鹽巴, 用鹽將魚包覆, 再將鋁箔紙將其包好放入鍋中開火乾燒, 蓋上鍋蓋直到香味出來, 大功告成。

ps: 1-可省略鋁箔紙直接在鍋中倒鹽包覆魚即可

2-虱目魚更好吃(不去鱗不殺肚)



羅玉子 我喜歡這張~~~哇賽@@!!【泰の屋和風料理美食-泰之屋】包場耶

號稱屏東辦桌二人組(成麟姐和秀芬)可以翹腳輪鬚鬚了^__^



淑萍 熱紅茶～太熱的熱紅茶，熱水，紅糖，茶葉費時2小時



林玲 鳳梨苦瓜雞湯:材料-雞腿肉.苦瓜.自家醃的鳳梨醬.白金魚干.
水...煮一小時,完全不加調味料~

秀芬 菜命 :兩串蕉 。煮法 :厚臉皮加耍賴之最高境界...白吃白喝。
。嘻嘻嘻.....



蕙雯 煉乳小吐司:全麥, 白吐司各半條, 將吐司與煉乳夾好, 再切成6等份。全麥與白吐司錯開擺盤堆高成塔。

為給你們最新鮮的吐司, 那吐司是下午3點半剛出爐的, 但也因冷卻時間不夠久, 白吐司有點軟腳, 較不美觀, 多包涵了。

園真 烤鴨一隻 萬丹某烤鴨店買.....

怡茹 謝謝夥伴們,很久沒有吃大餐了, 昨晚很開心、很盡興,愛你們
～

雪惠 香腸用小火慢慢煎, 不用放油, 約十五分鐘, 起鍋切薄片, 加蒜或薑搭配更美味。雪惠家自己的, 有原味, 辣味, 高粱酒, 有過年才有的臘肉

品蓉 我的薯條、雞塊是超市買的冷凍包，加上本人用愛心下去炸的！

德和 愛心地瓜紅豆湯，顧名思義就是本人百分百的愛心下去熬煮，如果只有這樣當然不稀奇，當然還要加上萬丹一對80多歲恩愛的的老夫妻親手種下的紅豆，還有兩株正在熱戀的地瓜苗所生的甜蜜地瓜，施以峨嵋派絕學倚天切，切成塊後，再加上百年好合的百合數瓣，還有多子多孫的黑芝麻，搭配黑糯米、薏仁及少許黑豆。半天的浸泡後，以大火煮滾後，再以小火七七四十九秒的悶燉，放入悶燒鍋，經過七七四十九分鐘的保溫合成。最後最後還要加上人工採收當地自然農法的甘蔗、使用風倒木柴燒，加以整天不眠不休的輪番熬煮而成的手工黑糖。這樣就大告成了



碧玲 酸辣湯餃~~先將紅蘿蔔.黑木耳.高麗菜絲炒熟,加入開水.市售酸辣湯包攪拌,最後打個蛋花即可,再加入煮熟之冷凍水餃.聽從裕欽大哥建議部分水餃另外裝盤以免糊掉,剛好不喜歡吃酸辣的小朋友可以直接吃.



慈雲 ~蓮子木耳甜湯~

※乾雪蓮子前一晚先浸泡

木耳早上浸泡

※木耳分成三等份

一份先果汁機攪碎

一份和雪蓮子、枸杞、自採自曬紅棗煮沸入燜燒鍋三~四小時

※第三份木耳最後和前二份一起混合加入冰糖電鍋煮一小時~

養顏美容補充膠原蛋白~

Sorry,忘了蓮子-

和第三份一起入鍋

仲賢 大伙像一家人 感覺真好



函誼 科寶**100%**百香果凍(啾C)

無色素,無香精,無防腐劑

@.@材料:1.百香果16顆 2.水1500cc 3.寒天粉1包半 4.糖適量

@.@作法:取出16顆百香果粒, 水1500cc煮沸後加入1包半寒天粉, 攪拌2分後加入適量的糖再攪拌均衡並熄火！

@.@叮嚀::為了讓100%百香果的啾C不被破壞, 請勿將它倒入滾燙的水中！

@.@撇步:將滾燙的鍋子放在冷水中浸泡, 以隔水減熱度的方式來攪拌, 直到寒天變溫涼時, 再倒入百香果至鍋子內攪拌均勻, 放入冰箱冷藏！

@.@感恩:超開心的是看見認識與不識的大家, 品嚐大家愛的料理, 再次感恩您！期待下一次樂！



亮亮 陳家招牌厲害鹹豬肉

※精選優值豬肉+淋上厲害××牌黑胡椒全身按摩後+曬約10小時日月精華後及可先躺到冷凍庫休息

請注意:1~放在安全地方曬一整天而且一要有超強太陽公公紫外線殺菌(陰天可不行練丹喔)還要安全網包住、且最好掛起來曬、以防香味飄舞小貓就來先品嚐了

重點做法:任君挑選要乾煎、要煮還是要炒皆可就看個人到手藝囉

Ps:那天是時間不夠退冰、還有點冷了、每次剛出爐端上桌.....盤就見底了~厲害吧!