

白醬義大利麵

A:先取鍋加水，水中加入少許鹽巴與油煮滾，加入義大利麵煮約 7-8 分鐘，撈出待用
(為避免麵體軟爛，可將撈出麵放入冷水中待用)

B:配料:

培根	適量
甜椒切小塊或條狀	適量
各種菇類	適量
青花菜	清洗切成數小朵川燙 7 分熟待用
鹽巴	適量
胡椒粉	適量
油(奶油或烹飪油)	適量

B-1:製作方法:

平底鍋加入少許油，待油稍熱後加入配料(青花菜以外)翻炒，再加入調味料炒熟待用

C 白醬製作:

◎材料:

鮮奶油	100ml	
牛奶	300ml	
高湯	100ml	
鹽巴	適量	
胡椒粉	適量	
洋香菜	適量	最後加入

C-1 作法:

- 1、平底鍋，鍋中加入牛奶，中小火煮滾
- 2、加入鮮奶油與高湯中小火攪伴煮滾(加入高湯避免白醬口感太膩口)
- 3、加入鹽巴與胡椒粉調味
- 4、最後加上香草洋香菜稍微攪拌，使其散發淡淡香草香味，即關火

◎◎成品製作:

- 1、鍋中開火，將煮好的白醬加入煮好的義大利麵條輕攪拌，使麵條均勻吸收與沾附白醬
- 2、加入炒好的配料翻炒
- 3、再加入些許鹽巴翻炒均勻
- 4、起鍋盛盤

巧克力杏仁脆片

★材料:

玉米脆片	100g
牛奶巧克力	35g
苦甜巧克力	50g
榛果巧克力醬	35g
杏仁角	依個人口味，可替換成其他堅果

模具: 杯子蛋糕模具或其他可朔形固定模具皆可

★做法:

- 1、玉米脆片稍為壓碎(不要太碎，以免影響口感)
- 2、將所有材料中的巧克力隔水加熱溶化
- 3、將玉米脆片與杏仁角倒入溶化的巧克力中，攪拌均勻，讓每個玉米脆片都沾附到巧克力
- 4、挖出適量拌好的巧克力脆片放進模具中壓緊
- 5、表面可加上些許杏仁角或其他堅果
- 6、放進冷凍使巧克力凝固，約 15 分鐘即可取出
- 7、取出脆片，即復刻義美巧克力脆片餅乾