

焗烤馬鈴薯(日耳曼馬鈴薯)

美式經典開胃菜之一，鬆軟的馬鈴薯，加上香濃的起司，表皮烤到焦香，濃郁牽絲讓人停不了口，當作點心大人小孩都很愛。

材 料：乳酪絲 100 公克、馬鈴薯 1 個、奶油 20 公克、鹽 5 公克、黑胡椒 5 公克、巴西里 5 公克

使用設備：深盤 1 個、鍋 1 個、鍋鏟 1 支、

做 法：

- 1、 取一鍋將馬鈴薯去皮切片 2-3 公分厚，蒸熟。加鹽、黑胡椒調味。
- 2、 深盤稍塗奶油後、將馬鈴薯片放在深盤上備用。
- 3、 乳酪絲舖於馬鈴薯上；送入烤箱 上火 200°C 下火 100°C 烤至表層呈微金黃色。
- 4、 撒上乳酪粉及切碎巴西里，再放入烤箱內以 200°C 烤至呈金黃色即可。

焗烤馬鈴薯(改良配方)

材 料：馬鈴薯 300 公克、蒜頭末 2 顆、洋蔥末 100 公克、乳酪絲 60 公克

調味料：

- 1、 奶油 20 公克
- 2、 白醬：奶粉 20 公克、鹽少許、中筋麵粉 50 公克、黑胡椒粉 3 公克、水 200 公克
- 3、 乳酪絲 100 公克

做 法

- 1、 馬鈴薯洗淨去皮切約 0.4 cm 厚的薄片水煮至熟約十分。
- 2、 蒜頭洗淨去皮切成末、白醬材料全數混合均勻，備用。
- 3、 鍋燒熱後，放入奶油，待奶油融化，將蒜末及洋蔥末放入鍋中炒香。
- 4、 加入白醬材料以小火煮至濃稠，加入馬鈴薯一起拌煮入味。
- 5、 備深盤內側均勻地塗上薄薄的奶油後，將馬鈴薯先放入烤盤中，再淋上白醬，表層撒上乳酪粉後，移入已預熱好的烤箱中，以 220°C 的溫度烤至上色，即可取出。
- 6、 最後於成品中央撒上適量的巴西利末作裝飾。



炸薯條

材料:馬鈴薯條、番茄醬

調味料:鹽 1/4 小匙.胡椒粉 1/4 小匙

粉漿: 蛋黃 1 顆、麵粉 1 小匙、水 50CC、起司粉 1 大匙、橄欖油 1 大匙

做法：

- 1、 麵粉、起司粉、蛋黃、橄欖油與少許鹽拌勻，再加入少許的水拌勻。
- 2、 薯條均勻裹上粉漿，用 180 度油溫炸薯條，油炸到金黃即可起鍋，搭配胡椒粉、鹽與番茄醬即可。