



仙草粉条

食材 仙草适量、龙口苳苳粉条二把、大红豆适量、碎冰适量

酱料 黑糖龙眼蜜适量

作法 1.苳苳粉条泡软，入滚水中煮3~4分钟，捞出入冷开水中过水沥干
2.仙草切大丁与大红豆，剪小段的粉条碎冰拌匀，淋入黑糖龙眼蜜食用。

＊口味可依照个人习惯调整



寒天杏仁露

食材 龙口细寒天1包(15g)、水1500c.c.、奶水1/2杯、杏仁精2大匙

酱料 西瓜、凤梨、奇异果各适量、糖1杯、杏仁精3大匙、冷开水2000c.c.

作法 1.寒天泡软挤干水份。
2.锅中1200c.c.水加入寒天小火煮融(边搅拌)，加入奶水及杏仁精拌匀熄火倒入模型内冷却凝固，即是杏仁露。
3.另容器内2000c.c.冷开水将糖拌匀，加入杏仁精切大丁的杏仁露、西瓜、凤梨、奇异果拌匀，即为水果杏仁露。

＊口味可依照个人习惯调整



台式米粉汤

食材 龙口新竹炊粉 1/3包、松阪肉少许、猪油葱2大匙、豆芽、韭菜少许

酱料 盐、鸡粉、胡椒粉各适量

- 作法**
- 1.锅中水煮沸(800c.c.)，放入泡软炊粉煮二分钟。
 - 2.入松阪肉片煮二分钟，加入调味料、豆芽、韭菜、猪油葱即可。
- *口味可依照个人习惯调整



台式凉拌粉丝

食材 龙口细粉丝三把、红萝卜丝、小黄瓜丝、蛋皮丝各1/2匙

酱料 盐1小匙、胡椒粉少许、香油4大匙

- 作法**
- 1.红萝卜丝、木耳丝分别烫熟，沥干水分
 - 2.粉丝泡软，剪成两半入滚水中煮软、沥干，加入调味料及配料混合均匀。
- *口味可依照个人习惯调整



泰式凉拌粉条

- 食材** 龙口有机粉条、火锅牛肉片适量、小蕃茄、豆芽、九层塔、生菜、花生碎各少许
- 酱料** 鱼露4大匙、糖2大匙、柠檬汁3大匙、蒜末1小匙、辣椒末1小匙、冷开水半杯
- 作法**
1. 粉条入滚水中煮约5分钟，捞出入冷开水中漂凉沥干。
 2. 牛肉片滚水中涮一下立刻捞出。
 3. 盘中放入生菜、粉条、牛肉片、小蕃茄、豆芽、九层塔、撒上花生碎，淋入调味酱即可拌食。
- *口味可依照个人习惯调整



冬粉养生锅

- 食材** 龙口叶绿素绿豆粉丝二把、鸿喜菇、金针菇、蕃茄、花椰菜、南瓜各适量、虾仁少许
- 酱料** 盐、胡椒粉各少许、高汤800c.c.
- 作法**
1. 将冬粉入冷水中泡软取出。各配料分别洗净切块状。
 2. 小火锅中高汤煮沸，放入冬粉及各配料煮三分钟，加入调味料拌匀
- *口味可依照个人习惯调整



金丝和风沙拉

食材 龙口细粉丝1粒、山药、芦笋(或秋葵)、西红柿、玉米、小豆苗各适量
炒松子仁1大匙

酱料 和风酱适量

作法

1. 粉丝剪二段，入热油锅中炸至涨大，捞出沥干去油渍铺在盘底。
2. 山药去皮，切粗条。秋葵去蒂烫熟。西红柿切片。玉米煮熟，以利刀切连刀片。
3. 将各材料排列在炸酥的粉丝上，撒上松子仁，淋上适量和风酱，即可食用。

*口味可依照個人習慣調整



韩式凉拌冬粉

食材 有机冬粉二把、卤牛肉、韩国泡菜、小黄瓜、黄豆芽、海带芽、松子仁、生菜各少许

酱料 韩式辣酱2大匙、味醂2大匙

作法

1. 冬粉泡软入滚水中煮约5分钟，捞出漂凉沥干。
2. 小黄瓜切丝，黄豆芽烫软，松子仁炸黄。
3. 盘内放入所有材料淋入调味酱拌食。

*口味可依照個人習慣調整



砂锅狮子头

食材 龙口叶绿素绿豆宽粉三把、绞肉12两、荸荠6粒、糯米饭1碗、蛋1颗
青蒜丝少许、大白菜1颗

酱料 酱油2大匙、盐1小匙、胡椒粉少许、水6大匙、太白粉1大匙。盐、鸡粉、胡椒粉各适量

作法

1. 绞肉加入荸荠碎、糯米饭及调味料区充分拌匀分成6个大肉丸，入油锅中炸外表微黄，即是狮子头。
2. 大白菜剥大片洗净，蛋入油锅中炸成蛋酥，宽粉泡软剪小段。
3. 锅中放入大白菜狮子头煮软(约半小时)再入宽粉煮熟，加入调味料参拌匀，撒上青蒜丝即可。

*口味可依照个人习惯调整



砂锅鲜虾粉丝煲

食材 鲜虾6只、龙口日本冬粉三把、葱末、姜末各2大匙

酱料 酒1大匙 (警语:食用含酒料理, 请勿开车)、香菇素蚝油4大匙、胡椒粉1/2小匙、水1杯

作法

1. 虾剪去须部，抽去肠泥过油备用。
2. 日本冬粉泡软剪成两段。
3. 起油锅加4大匙油入葱末、姜末炒香，炆酒再入冬粉拌炒加入调味料拌匀，倒入小砂锅内，上铺鲜虾盖上锅盖小火焖到汤汁微干，粉丝涨大软Q即可。
4. 起锅前撒入青葱即可趁热食用。

*口味可依照个人习惯调整



明太子粉丝沙拉

食材 龙口寒天有机宽粉一把、生菜、小蕃茄、菠萝、虾卵各少许

酱料 和风酱适量

- 作法**
1. 蒟蒻粉条泡软入滚水中煮约5分钟，捞出入冷开水中漂凉沥干剪小段
 2. 小碟内装入少许生菜、粉条、小蕃茄、菠萝、虾卵淋入少许和风酱即可食用。

＊口味可依照個人習慣調整



咖哩蟹粉煲

食材 花蟹二只、龙口日本冬粉三把、葱末、姜末各2大匙、面粉2大匙

酱料 酒1大匙(警语:食用含酒料理, 请勿开车)、咖哩粉1大匙、盐1小匙、胡椒粉少许、高汤二杯

- 作法**
1. 日本冬粉泡软剪成两段。
 2. 花蟹去除肺囊清洗干净，切成4等块，在切口处沾上薄薄面粉，入油锅中炸微黄。
 3. 起油锅加4大匙油，炒香葱末、姜末、淋锅边酒，再加入咖哩粉小火炒香，下粉丝拌炒片刻，倒入调味料烧开。
 4. 煲锅中加少许香油，加热(小火)，倒入作法3料，铺上炸黄的蟹块，盖上锅盖，小火闷至汁液微干，起锅前撒入葱花。

＊口味可依照個人習慣調整



川味牛肉宽粉

食材 龙口有机宽粉二把、牛腱心1斤、小白菜少许

酱料 花椒1大匙、辣豆瓣2大匙、蕃茄2个、八角1粒、葱二支、姜5片、酱油盐、鸡粉各适量

- 作法**
- 1.牛腱心切片川烫备用。
 - 2.小白菜洗净切寸段。蕃茄川烫去皮切片。
 - 3.起油锅加5大匙油小少炒香花椒，葱段，姜片，八角取出装入袋中。锅中再加3大匙油入蕃茄片、辣豆瓣拌炒至起泡，放入牛腱肉炒片刻加入水2000c.c.水，煮沸后改中小火熬煮1小时20分钟。
 - 4.加入调味料拌匀，即为牛肉汤。
 - 5.锅中加水煮沸放入有机宽粉煮约5分钟捞出置于大碗中，将小白菜也烫软放入杓，入牛肉汤及牛肉即可。

*口味可依照个人习惯调整



猪肠冬粉

食材 龙口日本冬粉二把、猪小肠1斤、油豆腐泡8个、冬菜1大匙、芹菜末2大匙、辣高丽菜干少许、茯苓1钱、当归2片、猪大骨2副

酱料 盐、鸡粉各适量、当归酒少许

- 作法**
- 1.猪小肠用盐及面粉反复搓洗内外至完全没有黏液，再用清水洗净放入滚水中川烫捞出。
 - 2.猪大骨入滚水中川烫洗净。
 - 3.材料2加水3000c.c.煮沸，放入川烫后的猪小肠，以中小火熬煮1小时至软。
 - 4.滤出高汤，加入油豆腐泡煮数分钟，放入泡软的日本冬粉、剪成小段的猪小肠、略洗的冬菜续煮3分钟，入调味料拌匀。
 - 5.起锅前滴入当归酒，撒上芹菜末即可。

*口味可依照个人习惯调整



酸辣海鲜冬粉

食材 龙口有机宽粉二把、中卷、鲜虾、粉蚌、鲜贝各少许、九层塔少许

酱料 冬炎酱(泰国酸辣酱)3大匙、柠檬叶4片、香茅1支

作法 1.宽粉泡软，中卷切1公分圈圈状，粉蚌吐砂干净。
2.锅中加水1600c.c.，放入调味料煮沸再入宽粉煮约4分钟，加入中卷、鲜虾、粉蚌、鲜贝煮熟即可。

*口味可依照个人习惯调整



素炒冬粉

食材 龙口叶绿素绿豆宽粉二包、香菇、素肉丝、素火腿、木耳、黄豆芽、红萝卜丝、芹菜各少许

酱料 盐、胡椒粉各适量、香油1大匙、水1杯

作法 1.冬粉泡软剪成两段。
2.各配料分别切丝备用。
3.起油锅加5大匙油先入香菇丝炒香再入素肉丝等各料拌炒片刻，加入冬粉一起拌炒至汁液微干涨大软Q即可。

*口味可依照个人习惯调整



蚂蚁上树

食材 龙口细粉丝三把、绞肉6两、葱末、姜末各2大匙

酱料 酱油2大匙、盐、黑胡椒粉各1/2小匙、水2杯、香油1大匙

- 作法**
1. 粉丝入油锅中大火炸至微黄，捞出
 2. 起油锅，加4大匙油炒香葱末、姜末、入绞肉炒熟，放入调味料烧开，加入粉丝闷软，汁液微干起锅前滴入香油，撒上葱绿。

※口味可依照個人習慣調整



八宝冬粉

食材 龙口日本冬粉二把、虾仁2两、鱼浆4两、金针、木耳、笋丝各2大匙、冬菜1大匙、芹菜末1大匙、大骨高汤1000c.c.

酱料 盐、鸡粉各适量、胡椒粉少许

- 作法**
1. 冬粉泡软剪两段。虾仁去肠泥洗净、擦干。
 2. 金针泡软，打结。冬菜略洗，木耳切丝。
 3. 鱼浆入大碗中，左手沾上清水后抓取鱼浆，再以右手剥出一条条鱼浆入滚水中，煮至浮到水面捞出。
 4. 锅中高汤烧沸，入冬粉，鱼浆羹及各材料煮约3分钟，加冬菜及调味料续煮片刻，起锅前撒上芹菜末、胡椒粉。

※口味可依照個人習慣調整



粉丝煎饼

食材 龙口日本冬粉一把、蛋2个、面粉(低)半杯、绞肉2两、虾米2大匙、葱末1大匙或香菜末1大匙、红萝卜丁2大匙、水6大匙

酱料 盐1又1/2小匙、胡椒粉1小匙

- 作法**
1. 绞肉、虾米先炒熟备用。
 2. 冬粉泡软入滚水中烫软即捞出漂凉沥干，切小段。
 3. 将所有材料及调味料混合拌匀，即为馅料。
 4. 平底锅加热加3大匙油倒入馅料成一圆片，小火两面煎黄。
 5. 取出切片可沾甜辣酱食用。

*口味可依照个人习惯调整



生菜虾松

食材 龙口细粉丝1把、虾仁6两、香菇3朵、荸荠4粒、炸松子仁1小匙、毛豆1大匙、葱末、姜末各1大匙、生菜8片

酱料 盐1/2小匙、胡椒粉1/3小匙

- 作法**
1. 虾仁去肠泥，洗净擦干水份，切丁。
 2. 香菇泡软切小丁。荸荠煮熟切小丁。
 3. 细粉入油锅中，高温炸微黄，沥油渍，铺入盘底。
 4. 虾仁丁入油锅中过油，取出沥干。
 5. 另起油锅，加2大匙油，入葱末、姜末炒香，续入香菇丁炒香，放入荸荠，拌炒片刻，最后加入调味料，烫熟的毛豆及虾仁丁拌匀，置放于细粉上。
 6. 取生菜包裹适量的虾松趁热食用。

*口味可依照个人习惯调整