

◆ 三色布丁豆花

材料 (12 杯量)	作法
①細砂糖 150g 水 2 杯 冰塊 3 杯 蜜豆奶 6 杯 (草莓、雞蛋、巧克力 三種口味各 2 杯) 吉利 T 3 大匙	1.先把糖加水煮沸、放涼。 2.把 1 杯草莓蜜豆奶放鍋中，加吉利 T，用打蛋器攪拌均勻，以小火煮沸。 3.熄火，加另 1 杯草莓蜜豆奶拌勻，冷藏。待其凝結，即是草莓口味的布丁豆花。 4.同法做好巧克力口味、雞蛋口味的布丁豆花。 5.把三色布丁豆花舀入杯中，加滿糖水、冰塊即可。

◆ 什錦杏仁豆腐

材料 (16 杯量)	作法
①細砂糖 2 杯 水 6 杯 ②洋菜粉 1 包(10g) 水、牛奶 各 3 杯 杏仁露 半瓶 奇異果 2 個 什錦水果罐頭 1 罐 45*30cm 長方盤 1 個	1.洋菜粉撒在 3 杯水中拌勻，以小火煮沸，熄火，加牛奶及杏仁露調勻。 2.倒入平盤中，待其凝結即是杏仁豆腐。 3.把①料煮沸融化、放涼。奇異果去皮切丁，和什錦水果皆倒入糖水中、冰涼。 4.把杏仁豆腐切成菱形塊，倒入水果糖水中即可食用。