

## 腫瘤餐點 DIY 教作食譜紀錄單

◎地點：地下 2 樓放射腫瘤科門診區

◎餐點示範人員：施佩君 營養師

◎日期：2020 年 07 月 13 日

◎品項：薯泥番茄盅

◎份量：30 人份

材料：乾燥馬鈴薯粉末 50g、牛番茄 7 個、絞肉半斤、洋蔥 1 個、蒜末少許、番茄醬適量、油適量、乳酪絲少許。

作法：1. 牛番茄洗淨挖空備用。

2. 將馬鈴薯粉加水調成馬鈴薯泥備用(1:4/乾燥馬鈴薯粉:水)。

3. 蒜末爆香後將絞肉與洋蔥一同炒熟，加入適當番茄醬調味備用。

4. 將 2.3 拌勻塞入挖空牛番茄內，撒上乳酪絲，再放入烤箱待乳酪絲融化後即可食用。

### 癌症病友營養餐點教學活動照片

