

桃花膠蒸肉餅

譚鄭瑛玲著

桃花膠	15g.
剝碎猪肉	160g
雞蛋	2 只
杞子	1 湯匙, 洗淨
葱粒	2 湯匙
芫茜, 切粒	2 湯匙
調味: 羌粉	1/2 茶匙
糖	1/2 茶匙
鹽	1/4 茶匙
蚝油	1.1/2 茶匙
麻油	1/4 茶匙
粟粉	1 茶匙

1. 將桃花膠浸過夜, 揀去沙石, 洗淨, 瀝乾,
2. 用大碟盛猪肉, 加入調味料, 撈勻, 加入桃花膠, 雞蛋, 杞子, 拌勻, 放在滾水鍋上, 蒸 25 分鐘, 取出放上葱粒, 芫茜, 即可供食.