

大廚師:董桂香
日期:Mar.26 2011

客家鹹年糕

材料:

香菇
蝦米
豬絞肉
糯米粉 2 包
黏米粉半包
水 380ml

做法:

- 1.將香菇、蝦米、豬絞肉一起爆香
- 2.糯米粉,黏米粉加入冷水 380ml 攪拌均勻呈現黏稠狀
- 3.將炒好配料置入攪拌好之糯米粉,再次攪拌
- 4.攪拌後放入炒鍋小火炒 2 分鐘
- 5.置入容器用中火蒸 30 分鐘
- 6.以筷子插入年糕後不黏筷,就是熟了