

大廚師:Jaclyn Sun

日期:May 21 2011

珍珠丸子

材料: (約 10 顆)

1. 豬絞肉 300g
2. 圓型糯米 半杯(量米杯)
3. 荸薺 1 個
4. 蔥 1 隻
5. 薑末 少許

調味料:

鹽 1 小匙,糖少許,白胡椒粉少許,太白粉 1.5 小匙

做法:

1. 糯米洗淨,加水浸泡 3 小時,瀝乾備用.
2. 荸薺,蔥,切細碎,和薑末一起加入絞肉中,先下鹽,糖,白胡椒粉調味拌一拌,再加太白粉攪拌均勻
3. 攪拌好的肉取適量做成肉丸,拿肉丸在糯米上滾動,沾滿糯米,放入蒸盤
4. 將蒸盤放入電鍋,鍋內放一杯水,隔水蒸 15 分鐘,再燜 12 分鐘左右,即可取出,用蒸盤直接上桌享用