

1.25.2014 大廚師 - 蘿蔔糕

材料：

5 磅的白蘿蔔, 儘量選擇新鮮白色的
200 克的粘米粉
10 顆香菇
45 克的瑤柱(乾的干貝)
60 克蝦米
5 條臘腸
45 克冰糖
5 克 白胡椒粉
鹽
大約 10 克的雞精粉
10 克 Canola Oil

準備工作：

1. 將香菇洗好後浸泡在水中一個晚上. 煮之前再用清水洗過
2. 將瑤柱清洗後浸泡在 550 毫升 的水中一個晚上. 不要把水倒掉, 因為我們會用這個水來煮蘿蔔

做法：

1. 將香菇切成小塊
2. 將瑤柱撕成小條狀
3. 把 5 磅 的蘿蔔的外皮削掉. 清洗乾淨之後, 把蘿蔔弄成蘿蔔絲
4. 加入 550 毫升 瑤柱水, 並用中等的火加熱. 因為蘿蔔本身有水分, 所以不用擔心會燒焦
5. 水燒開前加入臘腸
6. 水燒開後加入冰糖. 冰糖溶化後, 煮到蘿蔔與臘腸變軟
7. 當蘿蔔變成透明狀時, 將臘腸拿出並把火關掉
8. 將煮蘿蔔的水倒進一個碗, 並保留兩杯的水. 把它放在旁邊冷卻, 等一下要用這個水混粘米粉
9. 將兩匙 canola oil, 半匙白胡椒粉, 1 匙雞精粉 加到蘿蔔裡面
10. 將臘腸切成小塊狀, 越小越好.
11. 把臘腸, 香菇, 跟瑤柱放進鍋子裡炒一下
12. 將 150 克 的粘米粉放入一個乾淨的碗裡面, 倒入 1 杯半的蘿蔔水並均勻地攪拌. 一定要把所有的塊狀捏開
13. 將剩下的 50 克粘米粉與蘿蔔拌入, 並加入炒好的料理
14. 用少許的油將鋁箔紙盤塗上, 並倒入攪拌好的東西. 這樣才不會粘黏到盤子上
15. 放進蒸籠裡, 蒸大約 1 小時後完成. (可以用牙籤戳戳看)