

2012 年 1 月 7 日 蘿蔔糕班 製作方法

9 份蘿蔔糕份量如下： -

- 4 兩 蝦米
- 4 兩 冬菇
- 10 斤 蘿蔔
- 1 斤 芹菜
- 半斤 臘腸
- 半斤 豬肉
- 3 包 粘米粉
- 9 個 膠盆（1 斤裝）
- 適量 鹽、糖、胡椒粉

材料預備： -

- 1) 先將蝦米、冬菇浸軟；
- 2) 蘿蔔刨絲，芹菜、臘腸、冬菇切碎；
- 3) 豬肉切絲淹好備用（淹料：豉油、豆粉、胡椒粉、麻油）。

做法： -

- 4) 先將蝦米、冬菇、臘腸、豬肉絲炒香；
- 5) 再加芹菜、蘿蔔絲炒至水份排出，加入適量鹽、糖、胡椒粉，熄火；
- 6) 隨即加入適量粘米粉拌勻（注意濃度，若太稀便煎不到）；
- 7) 放至膠盆，蒸約 45 分鐘。

建議食法：冷卻後切件煎香。