

珍珠丸子

材料	重量(克)
長糯米	200
豬絞肉	600
碎馬蹄	60
蝦米	15
蔥花	30
薑末	15
香菇	15
蛋	30

調味料：鹽 4 克、醬油 15 克、米酒 15 克、麻油 8 克、太白粉 55 克

1. 糯米洗淨，浸 1 小時，瀝乾水份。
2. 馬蹄及蝦米、蔥、薑及香菇切碎，加入搗泥的肉攪勻，取一小糰搓成小圓球（約 25 g），滾上糯米，排在塗油蒸籠。
3. 蒸約 20 分鐘。