

碗粿

材料	重量(克)
在來米粉	600
太白粉	60
鹽	10
溫水	800
沸水	1600
【內餡】	
沙拉油	60
碎紅蔥頭	20
絞碎豬肉	200
香菇丁	30
碎蘿蔔乾	120
蝦米	20
【調味料】 鹽 10 克、醬油 15 克、糖 15 克、胡椒粉 3 克、麻油 15 克	
<ol style="list-style-type: none"> 1. 米漿：粉類加在一起後，加入溫水後混合均勻。沖入剛煮沸的沸水，糊化拌勻。 2. 餡：(1)碎蝦米、香菇丁等乾料必須事先泡水。 (2)沙拉油加碎紅蔥頭爆香至金黃色，加入其它材料(除了碎蘿蔔乾)炒至快熟即可，再加調味料拌勻。 3. 將 2/3 的餡倒入米漿中，1/3 表面做裝飾。 4. 分裝：每次倒入碗前，先攪拌一下，約 6 分滿。 5. 蒸：用中大火蒸，約 40 分鐘。以竹籤來試熟度。 	