

蘿蔔糕

材料：

粘米粉	150 克
澄麵	20 克
蘿蔔	600 克
蝦米	20 克
冬菇	2 隻
臘腸	2 條
臘肉	40 克
油	½ 湯匙
薑	15 克
米酒	2 茶匙
水	275 毫升

調味料：

鹽	1½ 茶匙
糖	1½ 茶匙
芝麻油	1 茶匙
胡椒粉	少許

點綴：

蔥	1 棵
芫茜	1 棵
炒香白芝麻	1 湯匙

製法：

1. 蝦米及冬菇浸軟。
2. 預備蒸籠。把直徑 20 厘米的糕盆塗油。
3. 把薑磨茸榨汁，加入米酒拌勻。
4. 蘿蔔、芫茜及蔥洗淨，蘿蔔去皮、刨絲，芫茜切粒。
5. 臘腸、臘肉、冬菇及蝦米切粒。
6. 把粘米粉及澄麵一同篩入粉盆，加入 150 毫升水，攪拌成幼滑的麵糊。
7. 燒熱油，炒香臘腸、臘肉、冬菇及蝦米，加入酒及薑汁，再倒入麵糊內拌勻。
8. 把麵糊倒入糕盆，蒸約 35 分鐘。凝固後灑上芫茜、蔥粒及芝麻作裝飾。