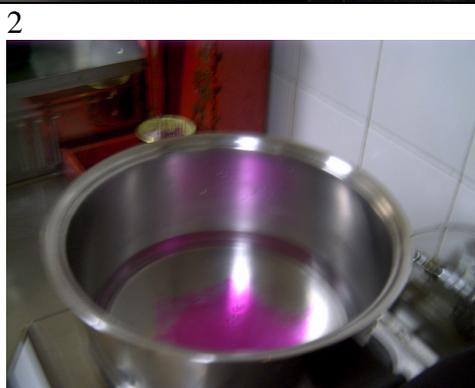


潮州喜慶節日 芋絲餡紅粿



1 先用清水 1 湯匙，開小小食用紅粉



2 煲中放入開水 4 杯，加入適量紅水，油 2 湯匙，鹽 1 茶匙



3 攪勻



4 將粘米粉 1 斤，澄麵 1/3 斤加入



5 粉要蓋面，



6 中間開一小孔

<http://www.hkyoga-dls.com> 網頁食譜之:地方小食

7



加蓋蓋好, 中慢火煮至滾約 1 分鐘  
熄火, 待 3 分鐘後開蓋

8



慢慢攪開粉漿

9



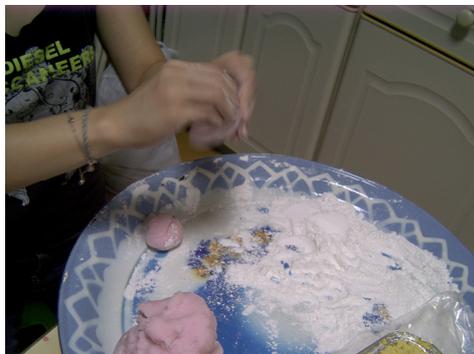
離爐再攪

10



將粉糰取出再搓滑

11



粉糰分成小份, 每個如蛋一般大

12



用手揉成兜, 中間放入與花生炒過的  
芋絲

13



放入拍過粉的模中印出花紋

14



排在蒸盆(上加濕布)之上

15



放入鑊中用中火

16



加蓋, 隔水蒸 13 分鐘

完成



熟後放涼才可取出

心得分享:

餡料可用椰菜絲、綠豆、熟糯米飯、熟菜絲、什菜碎菜等等

製成品可以冷藏, 吃時取出適當數量煎成金黃色供食

By Prakashini