

肉圓

(YIELD: ~22)



FILLINGS

1. 夾心肉
2. 筍
3. 五香粉
4. 大蒜
5. 紅蔥頭
6. 料理酒
7. 糖
8. 醬油

DOUGH

1. 在來米粉 (粘米粉) 1 碗
2. 4 碗水
3. 菱粉 2 包

DIPPING SAUCE

1. 3 碗水
2. ½ 碗粘米粉
3. 1 ~ 1.5 杯糖
4. finish off with 大蒜 and 醬油

METHOD

1. 將內料醃一個晚上
2. 黏米粉跟水用小火攪拌均勻，放涼後加入菱粉，用攪拌器打勻
3. 碟子抹油，用 2 料鋪平，加入醃好了內料再用 2 料蓋滿
4. 大火蒸 15 分鐘就好了
5. 要吃的時候煎一下，加上甜醬根大蒜醬油汁就行了