

STEAMED TURNIP CAKE (蘿蔔糕)

(YIELD: 6 SERVINGS)



INGREDIENTS

A 料

1. 再來米粉 350 克
2. 太白粉 30 克
3. 冷水 7/4 杯
4. 油蔥酥 3 大匙

B 料

1. 白蘿蔔 600 克
2. 切丁火腿或現成絞肉 1 杯
3. 冷水 4 杯

調味料

1. 白胡椒粉 3 茶匙
2. 糖, 鹽, 香油 適量

PREPARATION

把 A 料跟調味料混合, 白蘿蔔去皮刨絲瀝乾, 和冷水 4 又 1/2 杯同煮至水滾後熄火, 沖入調好的粉料, 快速攪拌成泥狀. 取一個模型, 在模型內抹油, 倒入材料以大火蒸約一小時即可. 白蘿蔔煮滾後沖入粉料時, 動作一定要快, 否則很容易失敗.