

鯧魚蒸肉餅

譚鄭瑛玲著

材料：琢碎猪肉 300 克
馬蹄 5 粒，去皮洗淨切幼粒
鯧魚，浸軟切碎粒 2 湯匙
葱粒 3 湯匙

調味：清雞上湯 1/4 量杯
鹽 1 茶匙
生抽 2 茶匙
糖 1/2 茶匙
粟粉 2 茶匙

做法：混合全部材料於大碗中，加入鹽，糖，生抽，粟粉，拌勻，再加入家樂牌清雞上湯，攪至起膠，轉盛於深碟中，放進滾水鍋內，蒸約 13 分鐘，即成美味蒸肉餅，上桌供食。