

大廚師:周佩青
日期:Apr.16 2005

黑糯米糕(素豬血糕)

材料:

1. 黑糯米 3 杯
2. 糯米 1 杯
3. 素香鬆或肉鬆 200g~250g
4. 香菜洗淨切碎備用
5. 花生粉
6. 醬油膏
7. 四方容器一個(保鮮膜以十字型先鋪底,保鮮膜長度可長些)

做法:

1. 將黑糯米與米混合洗淨浸泡 5~8 小時
2. 將糯米倒入電子鍋中以 3 杯水量炊煮
3. 飯煮好即可倒入素香鬆攪拌均勻,再倒入四方容器內壓緊待涼即可切塊
4. 食用時再淋上醬油膏,香菜,花生粉即成美味的素豬血糕