

大廚師: Cici Chen

日期: Sep.11 2010

魷魚圈

材料:

1. 魷魚選大點的(超市有賣冷凍的,一袋約 3 個)
2. 糯米 1 杯

調味料:

1. 糯米: 醬油, 鹽, 少許香油
2. 薑, 蔥, 料酒, 醬油, 八角, 桂皮, 辣椒, 鹽, 糖

做法:

1. 將魷魚退冰先淨備用
2. 糯米洗淨泡 1-2 小時後, 放入調味料 1, 再泡約 30 分鐘.
3. 將泡好的糯米小心的放入魷魚入, 約 8 分滿即可, 用牙籤封口
4. 鍋裡加水放入調味料 2, 大火煮滾後, 小心放入魷魚, 改小火燉 1 小時後關火, 悶 30-60 分鐘, 後將魷魚圈拆去牙籤, 切片裝盤, 可以沾蒜蓉醬, 辣椒醬或酸甜醬

P.S.: 涼粉會越放越硬, 最好是做好的第二天享用最好, 而調入麻辣汁後, 也要盡快吃完!