

2014. 2. 1 大廚師 — 紅麴

材料：

半斤紅麴菌

5 斤原糯米

1 顆白麴

做法：

- 半斤紅麴菌泡水兩天備用。5 斤原糯米蒸熟，放冷。
- 將紅麴與原糯米飯攪拌均勻，裝罐發酵時不可將罐蓋鎖緊（可蓋紗布）約 30 天即發酵完成。
- 如欲增加酒香，發酵時可加入一粒白麴（敲碎攪拌）

可做成：

紅麴子排，油飯，麻油雞，紅燒肉（三層肉），炒手等等