

## 6.3.2013 大廚師 - 粉蒸圓子

### 材料：

肥瘦牛肉絞肉 500g

大白菜 100g

薑 25g 蔥 25g

雞蛋清 100g

醬油，鹽，雞精，料酒少許

澱粉 10g

食用油少許

### 做法：

1. 將絞肉放入盆中，放入姜，蔥，沿一個方向用力攪打上勁，然後放入雞蛋，醬油，鹽，雞精，最後加入白菜末。
2. 做成 24 個圓子，放入蒸籠中蒸 20 分鐘
3. 勺中加入高湯調味，用水澱粉勾芡，淋明油，澆在丸子上即可