

港粤点心



[港粤点心_下载链接1](#)

著者:徐丽莲

出版者:中国纺织出版社

出版时间:2005-1-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787506431989

广式腊肠粽

材料：长糯米600克，腊肠6根，叉烧酱2大匙，粽叶22片，棉绳11条

做法

- 1
- 长糯米洗净，浸泡一晚，捞出沥干，放入锅中加2.5杯水，铺上腊肠，外锅加1.5杯水，待开关跳起，略焖一下。取出腊肠，对半切开，糯米饭中加入叉烧酱搅拌均匀成腊味饭。
- 2
- 粽叶洗净，沥干，两张交叠在一起，将粽叶头尾两边交叠在一起，以虎口托住中间做成杯状。
- 3
- 填入适量腊味饭，加入1份腊肠，再铺上一层腊味饭包成长型，用棉绳扎紧，放入蒸锅蒸30分钟，打开粽叶，取出糯米粽，切小段，即可盛出。

小功夫

由于糯米已事先煮好，在蒸粽子时特别省事，只要让糯米饭充分吸收腊肠香气及粽叶的清香就可以了。

作者介绍:

目录: 材料介绍

面皮DIY

一 港粤咸点

1 腊味萝卜糕

2 牛肉烧卖

3 咸马蹄糕

4 三层豆腐饺

5 港式腊味糯米肠

.....

二 港粤甜点

.....

三 港粤春卷

.....

四 港粤甜汤

.....

• • • • • (收起)

[港粤点心 下载链接1](#)

标签

评论

[港粤点心_下载链接1](#)

书评

[港粤点心_下载链接1](#)