

芋頭糕

材料（2個9寸圓盆份量）：

1. 芋頭 2 磅（去皮，切成約方糖大小）
2. 粘米粉 1 磅（篩過）
3. 澄粉 1 杯（篩過）
4. 清水 3.5 杯
5. 餡料：
 - a. 廣式臘腸 2 條，切片
 - b. 瑤柱 8—10 粒，泡軟，撕成絲
 - c. 冬菇 6—8 隻，泡軟，切粒
 - d. 蝦米 ½ 杯，泡軟，切粒
 - e. 蔥頭 ½ 杯
 - f. 五香粉 1 茶匙
 - g. 鹽 1 茶匙
 - h. 糖 1/2 茶匙
6. 芝麻，略炒香



做法：

- 1) 用油爆香蔥頭,把餡料一起倒入鍋內拌炒香，再將芋頭一起放入拌炒香，酌量調味；
- 2) 將篩過粘米粉、澄粉及水一起調勻，加入餡料中攪拌均勻成粉漿；
- 3) 把粉漿倒入托盤裡，用大火蒸 30 分鐘後取出，用竹簽或筷子插進中間，取出的竹簽乾淨就是蒸熟了。
- 4) 撒上炒香芝麻，伴以蔥花和紅棗增加喜慶，放涼即可。

心得：

1. 芋頭糕較簡單易做，味道也香濃，可以選擇泰國芋頭比較鬆棉些；餡料和味道可隨個人喜好；
2. 煮芋頭時注意不要煮太爛，芋頭煮熟就關火，可以舀出 1 杯芋頭用湯勺搗爛再加入其他芋頭中，以增加口感；
3. 蒸糕切記要放足夠水分並不時檢查，以免蒸干水；
4. 蒸熟后一定要充分放涼才可以放冰箱，不然容易變質；
5. 切片后用橄欖油和芝麻油和平底鍋煎至金黃，外脆內軟更好吃。

