

蘿蔔糕

材料（4個9寸圓盆份量）：

1. 粘米粉 3 杯（1 磅庄粘米粉減去 1 杯，篩過）
2. 澄粉 1 杯（篩過）
3. 白蘿蔔 7 磅，刨絲
4. 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 只，泡軟，切粒
 - d. 蝦米 ½ 杯，泡軟，切粒
 - e. 蔥花 1 杯
 - f. 五香粉 1 1/2 茶匙
 - g. 蚝油 3 湯匙
 - h. 鹽 3 茶匙
 - i. 糖 3 茶匙
 - j. 胡椒粉 1 ½ 茶匙
5. 芝麻，略炒香



做法：

- 1) 將蘿蔔絲煮 10 分鐘，不要煮太久，煮到軟身、出水即可，關火；
- 2) 各樣餡料炒香，和入蔥花，與蘿蔔絲充分攪拌均勻成蘿蔔料，調味，再煮 5 分鐘就關火；
- 3) 將篩過粘米粉和澄粉逐少加入蘿蔔料中，不斷攪拌均勻成蘿蔔粉漿，不要留下粉粒；
- 4) 把粉漿倒入托盤裡，用大火蒸 50 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。
- 5) 撒上炒香芝麻，伴以蔥花和紅棗增加喜慶，放涼。



心得：

1. 令味道更香濃，可以多放些蘿蔔；餡料可隨個人喜好，個人認為，餡料多些好吃；
2. 做蘿蔔糕料時不用加水，蘿蔔本身有足夠水份，但是注意煮蘿蔔時不要煮過火，蘿蔔變色，軟身就關火，煮過熟就少了蘿蔔的風味。
3. 蒸糕切記要放足夠水分并不時檢查，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煎香更好吃，是本人兒時過年最愛。
6. 蘿蔔糕傳統的農曆新年應節食品，“糕”諧音“高”，取意“節節高昇”。祝各位朋友新年快樂，節節高昇！