

[蔥花蝦米蒸腸粉]



粉漿材料：

粘米粉 50克

生粉 10克

澄麵 1/2茶匙

海鹽/鹽 少許

室溫水 80毫升

滾水 165毫升

餡料：

蝦米 適量

蔥 適量

油 適量(掃盤用)

做法：

1. 把蝦米洗淨浸軟，切碎。蔥洗淨，切成小蔥花。
2. 把粘米粉，生粉，澄麵和鹽混合，加入室溫水開成麵糊，一邊攪拌一邊加入滾水成麵漿。



3. 在不銹鋼盤上掃油，倒入適量麵漿，左右搖晃至麵漿均勻覆蓋鋼盤，再撒上適量蝦米和蔥花。



4. 先將水箱注滿水。把不銹鋼盤放於烤盤上，再放入水波爐下層，按水波爐「蒸煮/Steam」模式，蒸9分鐘或至熟透。
5. 取出不銹鋼盤，用膠刮刀輕輕刮起腸粉皮的一邊，把腸粉捲起，移至上菜碟。



6. 重覆以上步驟，至蒸完所有麵漿。

小貼士：

1. 滾水加入麵糊成為半熟麵漿，製作時會較易掌握。
2. 建議用不銹鋼盤，傳熱較快；淺鋼盤比深鋼盤更為合適。
3. 參考資料：食譜所用的鋼盤尺寸約為6.5"x9"，每次加入的麵漿約為40毫升，以上份量可做6條。