

【蘿蔔糕】



材料：

白蘿蔔	7斤
粘米粉	600g
澄麵	100g
臘腸	8-10條
臘肉連皮	120g
冬菇仔	10隻
乾瑤柱仔	16粒 (普通裝8粒)
蝦米仔	60g
上湯	400ml(用浸蝦米水、浸瑤柱水和雞湯混合而成)
乾蔥蓉	45g
冰糖	12g
鹽	20g
胡椒粉	5g
麻油	1.5茶匙
蔥花	適量(裝飾用)

做法：

1. 浸軟冬菇、瑤柱和蝦米，剪去冬菇腳，冬菇再切粒備用，瑤柱用刀拍扁後撕成絲，留浸瑤柱湯備用，蝦米如見污糟腸請先清走，留浸蝦水備用，乾蔥剁成蓉備用，蔥切粒
2. 臘腸和臘肉先汆水
3. 將臘腸、臘肉、冬菇和瑤柱四種材料用水波爐，選「蒸煮/steamed」，時間 15 分鐘，按「開始/start」開始烹調
4. 完成後，臘腸、臘肉和冬菇切粒，瑤柱用刀拍扁再撕成絲
5. 白鑊先炒臘腸粒，加入臘肉粒，加入冬菇粒，最後加入瑤柱絲同炒，盛起備用
6. 白蘿蔔去皮，切頭切尾，一半份量切成大約 0.6 cm 厚片，切成條狀，另一半刨幼絲
7. 製作上湯，先將瑤柱和蝦米水混合，如數量不足夠 400ml，可添加雞湯，直至上湯有 400ml
8. 刨蘿蔔絲時會刨出有水份，取大約 250ml，加入上湯材料，用作開粉漿，合共大約 650ml
9. 粘米粉和澄麵混合攪勻，再分幾次加入上湯，拌勻成麵漿
10. 用油爆香乾蔥蓉，加入蘿蔔條同炒，中途可蓋蓋稍為炆煮
11. 見微熟可加入蘿蔔絲拌勻，加入冰糖、鹽、胡椒粉和麻油，炒勻後蓋蓋
12. 當蘿蔔水份差不多到蘿蔔絲表面，打開鑊蓋，蘿蔔條呈透明帶軟身後，加入三分之二已炒的臘味材料
13. 炒勻後加入粉漿，當粉漿開始帶杰身，離火繼續拌炒，直至粉漿帶杰身，糕盒內掃一層油，
14. 每放一層蘿蔔糕料，就需按壓一下表面
15. 三分之一臘味材料，可現在鋪上同蒸
16. 水波爐，選「蒸煮/steamed」，時間 15 分鐘，按「開始/start」開始烹調，一般蒸 25 分鐘三次，蘿蔔糕會熟透，如未熟可自行加時。
17. 灑上蔥花，蘿蔔糕需攤凍後雪一晚，即完成。

小貼士：

1. 每蒸完 25 鐘後，記得倒出排水水兜水份和注滿水份。
2. 如果想賣相更奪目，餘下三分之一臘味材料，不要與蘿蔔糕同蒸，立即鋪在蘿蔔糕面上，不過煎時有機會鬆散，大家自行決定