

文 / 王晓亚
摄影 / 王晓亚

番薯粉糕

别看这道菜工序多，时间耗费比较长，其实是一道简单易做的菜肴。食材的准备上也并不需要花太多功夫。不过，新鲜还是本道菜的关键词，选择新鲜烧肉，才会使得整道菜味美可口。



番薯粉糕

鸣谢：泉馨园酒家主厨胡友明师傅。

www.facebook.com/QuanXinYuan

材料：番薯粉500克、蒜15克、香菇10克、红萝卜丝少许、烧肉100克、虾米50克、蒜头少许、白菜100克。

小贴士

准备番薯粉时要记得先筛过，因为大多数的粉都带有许多沙粒。

调味料：黑酱油少许、鱼露5克、猪油少许、清水。

做法：①先将番薯粉加入清水搅拌均匀。
②之后倒入不锈钢容器中蒸15分钟。
③取出让它凝固后，放入冰箱冷藏3小

时。
④取出将它切成长15乘以30公分，厚2公分的长方形。
⑤将虾米爆香。
⑥再加入蒜头、蒜、

香菇、红萝卜丝以及烧肉一起搅拌。
⑦之后再加入番薯粉糕和清水炒约4-5分钟即可上桌。