

## 10. 12. 2013 大廚師 - 客家鹹湯圓 (20 顆)

### 材料:

豬絞肉 200g  
香菇絲 30g  
香菇碎末 30g  
蝦米 10g  
糯米粉 600g  
太白粉 少許  
水 適量

### 調味料:

油蔥酥 10g  
白胡椒粉 5g  
鹽 適量  
米酒 少許  
高湯 適量

**作法:**

**A. 湯圓內餡**

1. 爆香切碎蝦米和香菇碎末, 放涼
2. 豬絞肉加鹽, 加米酒 1 小匙, 加入放涼的蝦米和香菇碎末, 加太白粉, 加少許水, 攪拌均勻, 放置 1 小時入味
3. 絞肉餡 分別搓成數個小圓球, 放入冷凍庫

**B. 湯圓外皮**

1. 糯米粉加水搓成粉團, 取其中五分之一粉團, 先放入滾水中煮至浮起, 撈出來, 放入原來的粉團, 再繼續搓成新的粉團
2. 將粉團分成數個小圓球, 壓平後包入冷凍的肉餡, 再搓成圓球, 即完成湯圓
3. 準備一鍋熱水, 放入湯圓, 浮起後, 加少許冷水降溫, 重覆浮起&降溫步驟 2-3 次, 確保內餡熟透

**C. 湯底:**

1. 香菇絲爆香, 加高湯煮滾, 放入煮熟湯圓, 加入韭菜
2. 加鹽, 白胡椒粉, 放上油蔥酥, 即完成