

大廚師: Bonnie Jin

日期: Oct.30 2010

糯米甜藕

原料：

1. 藕 2 磅
2. 圆糯米 75 克
3. 冰糖 250 克
4. 桂花干一茶勺

做法：

1. 挑选饱满的莲藕，必须两头完整。
2. 糯米洗净泡 20-30 分
4. 莲藕洗净后，切掉一头，把提前泡好的糯米塞到莲藕里，用筷子把莲藕填实，把切掉的那头重新在放回来，插上牙签，使其紧固。
5. 锅内放水没过莲藕，先大火煮沸后改小火并加入冰糖，煮 4 个小时。
6. 桂花用少量水加糖煮沸成桂花糖汁
7. 煮熟后，放凉冷切。浇上桂花糖汁