

# 大廚師 9.28.2013 - 碗糕

## 食材:

沾米粉/在來米粉一包 約 150 克

太白粉少許

熱開水 1000 克

冷開水 500 克

肉燥 適量

滷蛋 一顆

油蔥酥 1 把

醬油 1 大匙

白胡椒粉 1 茶匙

## 做法:

1. 把米粉, 太白粉, 白胡椒, 糖, 鹽, 油蔥酥 倒至 500 克的水攪拌均
2. 將 1000 克的滾水加入攪拌好的米糊裡 攪拌均勻
3. 倒入飯碗裡 再將滷蛋, 肉燥, 菜圃丁(蘿蔔干丁)
4. 蒸三十分鐘
5. 加上蒜蓉醬

碗糕完成!!!!