

臘味糯米飯(微波爐)

材料:

- 1) 2 杯 糯米 (美國品種, 效果較好)(用電飯煲量杯)
- 2) 2 杯 熱水 (用電飯煲量杯)
- 3) 4 條 臘腸 (切粒)
- 4) 4 隻 冬菇 (已處理過)切粒
- 5) 適量 蠔油、老抽
- 6) 1 條 葱 (切粒)

做法 :

- 1) 用高身可微波爐煮食器皿盛載糯米, 洗米後用熱水浸米約 30 分鐘
- 2) 將已浸糯米連水用高火煮糯米七分鐘(用蓋蓋好), 之後 畧為 攪拌 , 加入蠔油、老抽、臘腸、冬菇, 再用高火煮八分鐘
- 3) 加入葱(隨個人喜好)攪拌好, 蓋好蓋, 30 分鐘後便可食用