

亞軍

材 料

茭白筍	300公克
五花豬肉	400公克
糯米	半杯

調味料

鹽	1小匙
胡椒粉	1小匙
雞粉	1小匙
香菜、辣椒	少許

作 法

1. 茭白筍切絲。
2. 豬肉切片加調味料拌勻，放冰箱醃2天。
3. 糯米乾炒壓碎。
4. 取一大碗，放入碎糯米、排上豬肉片，中間放茭白筍絲，中火蒸30分鐘，倒扣於盤上，上面以香菜、辣椒點綴即可。



美人腿鹹豬肉