

HP / October 21, 2009 04:42AM

[蘿蔔糕](#)

本文摘錄自 PTT2。

作者: Sydney (雪梨) 看板: Sydney

標題: [食譜] 蘿蔔糕

時間: Fri Jul 10 10:43:34 2009

感謝大家今天的捧場~ 蘿蔔糕一下子就一掃而空~

雖然我至今做過很好吃的一次，還是小K幫我加糖和鹽的那次！

蘿蔔糕不難做，不會比加哩飯麻煩~~

----- 食譜如下 -----

蘿蔔糕

材料：

在來米粉(300g)，蘿菠絲(不削皮)(600g)(約1斤)  
玉米粉(90g)(約0.5兩)，鹽少許(約15g)，糖少許(約15g)  
油2大匙，絞肉4兩，香菇(中)3朵，蝦米少許，胡椒粉少許，水1200cc。

做法：

先將在來米粉、玉米粉、鹽、糖、胡椒粉倒入平底鋁鍋攪拌均勻  
再將1200cc的水倒入平底鋁鍋，攪拌到粉材完全溶解於水。  
先下食用油，再下蝦米/香菇，再下絞肉，最後下蘿菠絲，炒到蘿菠絲變軟；  
關小火，將粉水倒入鍋中，邊倒邊攪拌，以求材料均勻與避免沉澱；  
繼續攪拌到材料變稠時關火，材料變半糊狀時(tip：材料若太糊時，不容易倒；  
太稠則會沉澱)，再倒入模子內(模子先鋪玻璃紙，有玻璃紙的好處是從內鍋拿出來比較方便)。

置入電鍋，外鍋加約500cc水，蒸40分鐘。用筷子插入糕中，  
若不黏筷子即表示蘿菠糕已蒸熟。

--

蘿蔔糕放冷了再拿的話,用飯杓在旁邊刮一圈通常就可以下來(小心有時候會有點黏鍋)

做出來太軟的話,冰一下就會比較像外面的賣的蘿蔔糕

通常我是覺得蘿蔔下太多的時候比較會不硬,但想到吃的是真材實料,就覺得軟點也無妨

--

? ????: ????(ptt2.cc)  
? From: 18.251.7.85  
? eggplant:????????????? ? 07/10 10:50  
? ARDL:??????...????? ??..XD ? 07/10 11:20  
? bohn:????????????????? ? 07/10 13:03  
? junko404:?????????????????????Orz ? 07/10 20:02  
? primase:????????????????????? ? 07/11 00:33  
? primase:????????????????????? ? 07/11 00:33

? Sydney:????????????????,????????????? ? 07/11 04:56  
? Sydney:????????????????,?????,?????? ? 07/11 04:58  
? Sydney:????????????????,????????????? ? 07/11 05:00  
? Newton:Journal of Cooking Art... ? 07/11 09:53  
? JOHANNES:???! ??????????????... ? 07/11 23:57  
? ntuhappysky:????????????????? ? 07/15 20:32  
? Sydney:????????????????????! (????~) ? 07/15 23:00  
? esme:?,?????? ? 07/20 17:03

--  
? ??? : ????(ptt2.cc)  
? From: 18.111.10.51  
? ppjoey:??, ???6?????? ? 10/06 05:37

Edited 2 time(s). Last edit at 10/22/2009 11:59PM by HP.

---