

caishu11 / July 23, 2012 11:50AM

[天天美食菜譜 鮮味瑤柱蒸冬瓜](#)

原料：冬瓜、幹瑤柱、枸杞子數粒、[\[url=http://guoligen.gifulog.com/e431764.html\]](http://guoligen.gifulog.com/e431764.html)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)レンズ[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[/url\]](#)香蔥、生粉。

做法：

1.買回了的冬瓜清洗幹淨之後切塊。[\[url=http://meilide.blog oak.com/?blogname=meilide&postarch=23\]](http://meilide.blog oak.com/?blogname=meilide&postarch=23)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)camera[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[/url\]](#)將切塊的冬瓜再切成麻將小塊。

2.用挖果勺在小塊的冬瓜上挖出小窩。

3.幹瑤柱清洗幹淨之後用冷水泡過夜。

4.將泡好的瑤柱用手搓碎。

5.將瑤柱絲放入挖好的冬瓜裏加枸杞子，[\[url=http://maymeili.seesaa.net/article/281331496.html?1342424200\]](http://maymeili.seesaa.net/article/281331496.html?1342424200)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)家具[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[/url\]](#)每塊壹粒上蒸鍋蒸十分鍾熄火焖片刻。用生粉和泡瑤柱的水兌成欠汁，燒開。

6.將欠汁淋上擺好盤的冬瓜上，[\[url=http://abbc.blogtur.com/\]](http://abbc.blogtur.com/)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)abbc[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[/url\]](#)用西紅柿皮做壹朵紅玫瑰擺在中間做點綴表面再灑些香蔥即可。

小貼士：

1.做款菜可以用很多種配料來做。[\[url=http://set1.e-know.jp/\]](http://set1.e-know.jp/)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)set1[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[/url\]](#)比如：可以用魚滑、蝦蓉、豬肉末等等。

2.做這款菜會剩下壹些邊角料，可以用來做冬瓜湯、[\[url=http://cao-an-qi-emotional-life.eklablog.com/\]](http://cao-an-qi-emotional-life.eklablog.com/)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)iksog[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[/url\]](#)玉米胡蘿蔔排骨湯。