

caishu11 / July 26, 2012 10:54AM

[鮮味瑤柱蒸冬瓜 真的很美味哦~~](#)

原料：冬瓜、幹瑤柱、枸杞子數粒、香蔥、生粉。

做法：

1.買回了的冬瓜清洗幹淨之後切塊。[\[url=http://departkfc.blogzoom.fr/1016099/Power-LED-lighting-industry-takes-off/\]](http://departkfc.blogzoom.fr/1016099/Power-LED-lighting-industry-takes-off/)[Power](#)[\[size=1px\]](#)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)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。[\[url=http://fasiogirl.yoka-yoka.jp/e875932.html\]](http://fasiogirl.yoka-yoka.jp/e875932.html)[LED](#)[\[size=1px\]](#)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)用西紅柿皮做一朵紅玫瑰擺在中間做點綴表面再灑些香蔥即可。

5.將瑤柱絲放入挖好的冬瓜裏加枸杞子，每塊一粒上蒸鍋蒸十分鍾熄火燜片刻。用生粉和泡瑤柱的水兌成芡汁，燒開。

6.將芡汁淋上擺好盤的冬瓜上，[\[url=http://ccc01.over-blog.com/article-led-lighting-market-to-china-108498205.html\]](http://ccc01.over-blog.com/article-led-lighting-market-to-china-108498205.html)[LED](#)[\[size=1px\]](#)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)用西紅柿皮做一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。[\[url=http://accc2.cuisine-spirit.com/updates-can-depress-the-cost-5224.html\]](http://accc2.cuisine-spirit.com/updates-can-depress-the-cost-5224.html)[updates](#)[\[size=1px\]](#)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)比如：可以用魚滑、蝦蓉、豬肉末等等。

2.做這款菜會剩下一些邊角料，[\[url=http://accc2.ti-da.net/e4001740.html\]](http://accc2.ti-da.net/e4001740.html)[LED](#)[\[size=1px\]](#)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)可以用來做冬瓜湯、玉米胡蘿蔔排骨湯。