

# 素味 蘿蔔糕

臘味蘿蔔糕是春節的傳統食物，但有些人不喜歡臘腸和臘肉味，只喜歡蘿蔔味，不如做一個素味的糕，嚐嚐陣陣清甜的蘿蔔味。



## 食材份量:

1. 蘿蔔約3斤(約3個)
2. 粘米粉半包(約250克)
3. 粟米粉3湯匙
4. 冬菇 8隻
5. 雲耳 10塊
6. 薑汁少許
7. 蔥條4棵

## 食材處理和煮法:

1. 把蘿蔔去皮，2個刨絲，1個切成約1立方厘米的小粒；
2. 把蘿蔔絲和蘿蔔粒煮熟後，加適量的鹽，待涼；
3. 冬菇用清水洗洗，隔晚用水浸透後，冬菇切大粒，菇水備用；
4. 雲耳浸透，切幼絲；
5. 蔥條洗淨，切粒，分成兩份；
6. 用油將一份蔥粒爆香後，加入雲耳絲、冬菇粒再炒，其後加薑汁、酒、鹽、糖、醬油、胡椒粉，最後加入冬菇水，炒至差不多乾水，便放入蘿蔔絲和蘿蔔粒內攪勻；
7. 蘿蔔絲和蘿蔔粒已涼，把粘米粉和粟米粉混合，慢慢倒入攪勻，如蘿蔔水較少，則可加入適量的水，使成為稀粉漿；
8. 在蒸盤底搽上油，倒入蘿蔔粉漿，大火蒸45分鐘至1小時，視糕的厚薄而定；
9. 糕熟後，再把另一份蔥粒，便可品嚐了。



完成！