

紅麴米糕

3
人份

提供：雅書堂

主廚：邱寶鈞

材 料：圓糯米1杯、桂圓肉30公克、桔餅30公克、芒果乾30公克、半圓豆皮1張

調味料：糖半杯、米酒1杯、紅麴半杯

作 法：

1. 糯米洗淨，加水浸泡約4小時後瀝乾，放入事先燒開水的蒸籠裡，用大火蒸約20分鐘成糯米飯即可。
2. 桂圓肉浸泡在米酒裡約1小時；桔餅、芒果乾切碎待用。
3. 把作法2的材料與糖一起放入鍋裡，用小火把糖煮融後，加入糯米飯及紅麴一起拌炒均勻，糖入味即可起鍋。
4. 準備半圓豆皮，攤平，將紅麴米糕鋪放在上面，包捲成圓筒狀。
5. 起油鍋，燒乾鍋底，然後均勻抹上少許油，把紅麴米糕卷放入，用小火煎至表皮金黃即可取出，放涼後切片食用。

美味米食小妙招

1. 這裡的糯米要用蒸籠蒸熟，糯米飯才不會太爛而影響口感。
2. 紅麴是現在最流行的健康養生食品，不妨可以嘗試看看。

