

押對寶

殿軍

—阿罩霧套餐

材 料 >

香米74公克、糯米37公克、水148公克、初霧清酒37公克、老薑片37公克、鴨肉34公克、麻油少許

調味料 >

鹽、味素適量

作 法 >

1. 將香米、糯米洗淨浸泡30分鐘。
2. 鍋中下麻油放入老薑片、鴨肉爆香再放入香米、糯米炒約30秒後起鍋。
3. 砂鍋中加水、米酒、初霧清酒燒滾，加入香米及糯米煮滾後，以小火燜煮約25分鐘即可。



殿軍——霧峰鄉農會田媽媽議蘆餐廳

經典美饌

37