

微笑寶包

水里鄉農會家政班 甘文琪

看著大夥兒吃得眉開眼笑，阿嬤也高興得嘴角往上揚。阿嬤問：好吃嗎？一群兒孫異口同聲：太好吃了。阿嬤更樂了。每當吃阿嬤做的番薯包，大夥的表情自然就會樂得微笑著，所以我們給它取了一個非常貼切的名字——微笑寶包。微笑寶包與市面賣的味道不一樣，我也說不上來，應該是添加了一份幸福感吧！那種QQ軟軟略帶點甜味的外皮，包裹著超讚的內餡，教人吃了還想要再來一個。

自從我到外地去工作，不但想念家人，更想念阿嬤做的微笑寶包，那是一種無可取代的思鄉情懷。這一天我到外婆家，要求阿嬤做微笑寶包給我吃，阿嬤開心的連說了好幾聲：好、好、好。我高興得抱住阿嬤，在她滿是皺紋的臉；獻上一個感謝之吻。阿嬤害羞的說：女孩子就是會撒嬌。來！妳來幫我的忙吧！

先將地瓜削皮洗淨後，放入鍋中煮熟。放涼後，搗成泥與樹薯粉攪拌均勻。外皮之Q度軟硬要適中才好吃，這與加入的樹薯粉比例息息相關，加太少樹薯粉會太軟，無法成形，加太多皮會太硬，所以，1台斤地瓜約加入樹薯粉180公克。至於內餡的部份，可隨個人的喜好去加以變化。但我喜歡吃香菇，尤其是水里鄉種植的香菇，口感特別香特別好吃。當阿嬤在鍋中爆香的時候，趁阿嬤不注意，我趕緊偷取來吃。香菇與碎肉爆香後，再加入事先煮熟切成絲的筍，炒熟調味即可。

當外皮、內餡準備妥當，我們耐心的將它包成包子的形狀，阿嬤包的比較大，我比較喜歡包小粒，因為看起來比較可愛。包好了即放入蒸籠約蒸12分鐘，番薯包明顯變大就完成囉！我拿了一個白色瓷盤，將熱騰騰的番薯包一一擺好，在旁邊擺了一朵白色蝴蝶蘭，哇！真是一盤秀色可餐的微笑寶包呢！來！開動吧！

故事料理



材 料

地瓜.....	1200公克
樹薯粉.....	360公克
香菇.....	10朵切絲
麻竹筍.....	1支切絲
絞肉.....	300公克

調味料

油.....	2大匙
蝦米.....	1大匙
胡椒粉.....	1小匙
紅蔥酥.....	3大匙
糖.....	1小匙
醬油.....	2大匙
鹽.....	1小匙

作法 /

54

1. 外皮：將地瓜削皮洗淨後，放入鍋中煮熟。放涼後，搗成泥與樹薯粉攪拌均勻備用。
2. 內餡：將油放入鍋中加入蝦米、絞肉、香菇爆香，再放入紅蔥酥、糖、醬油、胡椒粉，最後將筍放入炒熟後起鍋備用。
3. 地瓜泥約100公克，捏成水餃皮形狀，以包水餃方式將內餡放入其中，再將口密封即放入蒸籠中。
4. 鍋中放入2碗水煮沸，放上蒸籠，約蒸12分鐘，地瓜包明顯變大即告完成。