

# 袋袋籽孫

**材 料** 白米150公克、香菇2朵、竹筍50公克、芹菜3支、  
蝦米5公克、沙拉油1湯匙、壽司袋6個

米漿：白飯100公克、開水3杯、柴魚精2公克

**調味料** 鹽1/2茶匙、胡椒粉1/2茶匙、鰹魚粉1/2茶匙

**做 法** 1.米煮熟備用。

2.香菇、竹筍、芹菜切細末。

3.蝦米爆香加2.料炒熟，再加米飯炒勻入調味料盛起備用。

4.米漿作法：白飯加3杯開水用果汁機打成米漿後加柴魚精調味備用。

5.將3.料裝入壽司袋中，用燙過之芹菜梗撕條綁十字淋上米漿即可。



稻米