

水晶飯糰

材 料 黑糯米150公克、圓糯米150公克、菜脯50公克、油條 1 條
酸菜30公克、肉鬆30公克、叉燒肉30公克

調味料 鹽1/2茶匙、胡椒粉 1 茶匙、米醃 2 茶匙

- 做 法**
1. 菜脯、酸菜切細再用調味料炒香。
 2. 將黑糯米、圓糯米泡 4 小時，煮熟置涼備用。
 3. 將菜脯、酸菜、油條、肉鬆、叉燒肉包入飯糰中即可。



稻米

