

蘿蔔糕

材料：

蘿蔔 2 斤半(1500g)	粘米粉 250g
	水 150ml ^{*注2}
冬菇 4 粒	
臘腸 2 條	蔥粒適量
蝦米 1 湯匙	已炒香芝麻少許
生油適量	

調味料：

糖 2 茶匙 / 雞粉 $\frac{3}{4}$ 茶匙 / 鹽 $\frac{3}{4}$ 茶匙 / 糊椒粉 $\frac{3}{4}$ 茶匙

製法:

1. 蘿蔔洗淨去皮刨絲，蘿蔔水分隔備用。
2. 將冬菇、蝦米及臘腸切粒，預先爆炒後，預留 2 湯匙用作糕面裝飾之用。
3. 將粘米粉加入蘿蔔水，如粉漿因太乾或太杰而不能開成漿，請加入適量的水。
4. 燒熱鑊，加入少許油炒蘿蔔絲片刻，加入調味料，蓋上鑊蓋，將蘿蔔焗至霖身後，加入臘味料並快手拌勻。
5. 將粘米粉漿攪勻後，慢慢將粉漿倒入蘿蔔料內快手拌勻。
6. 預先將糕盆抹油，然後將已拌好的蘿蔔糕料倒入，用手抹平表面後，將預留的臘味料放在糕面上，大火蒸 $1\frac{1}{2}$ - 2 小時。
7. 蒸好後的蘿蔔糕，出爐時要立即灑上蔥粒及芝麻，否則在糕身冷凍後就不能黏上。

注：

1. 如要測試糕身是否熟透，可以用竹簽或筷子插入糕內，如果竹簽沒有沾上粉漿，即表示糕身已熟。
2. 如果蘿蔔水份足夠，就不需額外加水入粉漿。
3. 蘿蔔的斤兩或會有出入，不一定足 2 斤半，如果多了少許，可以自行加入適量的乾粘米粉去控制糕身杰度。
4. 如要送禮，不用分開一盆盆去蒸，只要將剛蒸好的蘿蔔糕立即轉入其他錫紙盒或膠盒內，用油抹平表面及灑上蔥粒及臘肉即可。
5. 如想做大盆一些，可以用 6 斤蘿蔔 + 500 克粘米粉，不需要另行加水，另調味料加倍。