

紅糯米食譜

花蓮改良場提供



紅糯米穗

双味糰糰

材料：

紅糯米 1 公斤、花生粉 $\frac{1}{2}$ 杯、細砂糖 $\frac{1}{4}$ 杯、椰子粉 $\frac{1}{2}$ 杯、細砂糖 $\frac{1}{4}$ 杯。

做法：

1. 紅糯米泡水 6 ~ 8 小時蒸熟。

2. 熟飯搗爛分捏成 16 個小圓球，吃時沾加糖的花生粉或椰子粉。

→ 特味道和那種與眾米不同的色澤，就秀色可餐了。

紅糯米在 7 月收穫，由於契作面積考慮了整年的需求量，因此大致上現在全年皆可供應消費者需求。光豐地區農會表示，從今年度起，紅糯米將在全省各鄉鎮市農會購物中心或農特產中心銷售，方便各地消費者購買，若一次訂購 20 公斤以上，也可直接和光豐農會洽購。光豐地區農會連絡電話：(088)701-055 供銷部陳主任。

註：分捏小圓球時，手上抹些油較不黏手。

三角粿

材料：

紅糯米 1 杯、糖 $\frac{1}{2}$ 杯、酒 1 湯匙、水 1 杯、糯米粉 3 杯、水 $1\frac{1}{4}$ 杯、玻璃紙 2 張或月桃葉子 4 片。

做法：

1. 紅糯米加水 1 杯、酒 1 湯匙、煮熟，趁熱拌糖待用。

2. 糯米粉加水揉成糰，分成 35 個，每個包 $\frac{1}{2}$ 湯匙的 1. 料為餡，捏成三角形，置於玻璃紙上，蒸 5 分鐘，掀蓋透氣再續蒸 3 分鐘即可。

鹹香糯

材料：

紅糯米 1 斤，油蔥 3 湯匙，沙拉油 2 湯匙，去皮花生仁 1 杯，塩 2 茶匙。

做法：

1. 糯米泡水 6 ~ 8 小時蒸熟。

2. 花生仁壓碎。

3. 起油鍋入油蔥、塩、花生仁、蒸熟的飯，拌勻即可。

4. 小托盤上鋪玻璃紙，將 3 項拌勻的飯壓平切塊狀。

桂花香糯

材料：

紅糯米 1 公斤，長形豆皮四張，炸油 1 鍋。

調味料：

桂花醬 3 湯匙，糖 4 湯匙，油 4 湯匙。

做法：

1. 糯米泡水 6 ~ 8 小時，蒸熟。

2. 蒸熟拌入所有調味料，分 4 份，以豆皮捲成長條形，油炸半分鐘，撈出，待冷斜切片。