

《皇品小飯糰》

材 料

熱白米飯2碗、
煎熟鮭魚肉(壓碎)100公克、
煎熟鹹魚肉(壓碎)100公克、
蝦味香鬆及柴魚香鬆各3湯匙

做 法

1. 一碗飯趁熱加鮭魚拌勻，另一碗飯趁熱加鹹魚拌勻。
2. 待飯冷卻將2種飯各分成10份，做成小飯糰，鮭魚飯裹上蝦味香鬆，鹹魚飯裹上柴魚香鬆。

