



25 太極米蛋糕

食譜製作：張麗群、楊秀鳳

材 料



白米飯5碗、雞腿肉200公克、蛋1個、洋蔥半粒、紫山藥300公克、南瓜300公克、熟毛豆仁、鮭魚香鬆

調 味 料



油、鹽、味精、胡椒粉

做 法



1. 雞腿肉洗淨切小丁，備用。
2. 洋蔥切丁，蛋打散。
3. 起油鍋，炒蛋，再將洋蔥丁炒香，加雞腿肉同炒，加入白米飯並調味，熄火，加熟毛豆仁拌勻。
4. 紫山藥及南瓜分別蒸熟、搗成泥狀，備用。
5. 將(作法3)項之炒好香米飯，放入容器內壓緊倒扣後成蛋糕狀，第一層塗抹紫山藥泥，依序倒扣第二層香米飯，塗抹南瓜泥，再用小蕃茄裝飾成生日米蛋糕模樣即可。
6. 可做三層蛋糕，上層頂面作成太極狀。