

# 亞軍



提供單位：林邊鄉農會 製作人：黃秀美、陳素惠、林蔡美英

## 五顏六色稻花香



**材 料：**五穀米150公克、糯米150公克、絞肉120公克、香菇20公克、蝦米20公克、胡蘿蔔120公克、蔥末1大匙

**調味料：**醬油1湯匙、糖1/2茶匙、鹽1茶匙、酒1湯匙、胡椒粉少許

**做 法：**

1. 將米、蝦米、香菇洗淨泡水，絞肉加入醬油、酒、糖。
2. 蔥先爆香，放入蝦米、香菇拌炒，再放入絞肉、胡蘿蔔丁炒香調味最後放入米拌勻，入鍋蒸約30分鐘。
3. 將蒸熟的米排盤整形即成。