

一品芋丸



材 料：

芋頭	600公克	
絞肉	150公克	
蔥末	2茶匙	
醃肉料	醬油	1湯匙
	太白粉	1茶匙
	細砂糖	1茶匙
	麻油	1/2茶匙
芋頭絲醃料	鹽	1茶匙
	糖	1湯匙
	太白粉	2湯匙

做 法：

1. 芋頭削除外皮，洗淨刨成細絲，加少許鹽醃拌，使芋頭脫水，擠乾水份，加入芋頭絲醃料拌勻。
2. 絞肉加蔥末及醃肉料拌勻醃15分鐘。
3. 將芋頭絲分十份，將肉餡包入每一份芋頭絲中，包緊成球狀，放蒸籠中蒸熟，約15分鐘。
4. 可乾吃，亦可加高湯及芹菜粒成芋丸湯。

說明：

肉餡可依個人口味添加其他材料或改為素食。