

鹹八寶

材 料：

芋頭	300公克
絞肉	100公克
香菇	4朵
熟筍(小)	1只
蝦米	1湯匙
鹹蛋黃	2個
糯米飯	4碗
油	4湯匙

調味料：

醬油	3湯匙
糖	1湯匙
鹽	1/2茶匙
味精	少許
胡椒粉	1/4茶匙

做 法：

1. 芋頭去皮切丁(一公分立方)。香菇泡軟，留一朵，其餘與筍皆切成和芋頭同樣大小之丁。鹹蛋黃蒸半熟切薄片。芋頭蒸熟備用。
2. 起油鍋，爆香菇，待香味四溢時加蝦米及絞肉同炒，炒至肉熟略乾時再加筍丁及芋頭同炒並加調味料，拌炒數下後淋半杯香菇水。
3. 將糯米飯倒入②料鍋內拌煮至水分全乾。
4. 取一大碗，碗底放大朵燙熟的香菇，香菇周圍擺鹹蛋黃，將糯米飯盛入，壓實後倒扣即成。

