

【糯米春捲】

食譜來源：毓秀私房醬



外皮酥酥脆脆，內裡 QQ 軟軟，好吃的糯米春捲，讓你一口接一口，沾上甜辣醬更是美味。

材料：

- 糯米.....5 杯
- 水.....3.2 杯
- 紅蘿蔔丁.....少許
- 香菜.....少許
- 薑末.....少許
- 麻油.....1 匙(增加香味，若沒有可用香油代替)
- 葵花油.....1 匙
- 春捲皮.....1 斤

調味料：

- 毓秀私房醬_素瓜子肉醬... 150g
- 鹽.....1/3 匙
- 五香粉.....1/4 匙



【糯米春捲】

食譜來源：毓秀私房醬

做法：

1. 糯米洗淨，倒出多餘的水後，加入 3.2 杯清水備用
2. 用油將紅蘿蔔丁、薑末爆香(麻油可增加食物風味)
3. 將爆香過後的料、素瓜子肉醬、鹽、五香粉倒入糯米中，並略微攪拌，放入電子鍋蒸熟



4. 將煮熟後的糯米加入香菜略微攪拌後，包入春捲皮，以高溫炸至春捲呈現金黃色，即可食用



5. 可搭配甜辣醬食用，美味更是加分

