肉圓食譜

肉圓的食譜，就是用西谷米，一斤的西谷米，差不多泡耶一斤的，一千CC的水，泡三個小時，泡完後搓揉，放四兩的地瓜粉，耶…那是皮，肉要耶..瘦的，用那個老鼠肉老鼠肉切，切片，然後要用紅糟，紅糟醬，加五香粉，一點糖，去攪拌三個小時，然後用鍋子，用一點油下去把他找了個半熟，阿皮弄好的時候，蔥切好，抓一點蔥抓一點肉就可以包了，差不多一顆雞蛋的量就包一個，包完以後，就可以蒸，放的時候，要密密的放，不要把它分開，他才不會擴散出去，歐!蒸差不多15到20分鐘就完成了。想蓋章的上面可以在個蓋章下去，OK!