



芋飯飄香

亞軍

飛鳳傳情米點坊

材料

白米200克、芋頭200克、乾香菇75克、蝦米、絞肉

調味料

蒜頭、香蔥、鹽1匙

做法

1. 白米洗淨泡水20分鐘。
2. 芋頭去皮切丁過油備用，乾香菇泡軟切丁備用。
3. 蒜頭、香蔥切細爆香加入香菇丁小火慢炒至熟即可。
4. 做法2、3材料和白米一起拌勻放入電子鍋煮熟。
5. 煮好的飯稍放涼，以模具壓出造型排盤即可。