

家鄉煎蓮藕餅

「家鄉煎蓮藕餅」把蓮藕刨絲、手剁梅頭肉、再混合蝦米、冬菇、臘腸粒、芫茜同蔥花，用細火煎至金黃香脆，係一道買少見少的手工菜。蓮藕餅的做法很多花款，街外好多食肆都偷雞用鯪魚肉同藕片代替，好少肯跟隨古法去做，唯獨自家製作便可以了。

材料A：

乾蔥	1粒(切碎)
蓮藕	280克(刨絲)
蝦米	35克(浸軟切碎)
冬菇	5-6隻(浸軟切碎)
臘腸	1條(切碎)

材料B：

梅頭肉	170克(剁碎)
芫茜	2棵(切碎)
蔥花	1棵
糖	1/2茶匙
鹽	1/2茶匙
胡椒粉	1/2茶匙
生抽	1茶匙
生粉	1 1/2茶匙



做法：

1. 鍋內放入油，燒熱後，下材料A爆香，盛起放涼備用。
2. 把已放涼之材料A與材料B混合拌勻後，用手把肉醬塑做出喜愛大小的藕餅。
3. 鍋內放入油，燒熱後，中小火煎藕餅至金黃熟透。