

筍盤蘿蔔糕



食材準備：

1. 蘿蔔去皮，三式切，即切粒，切粗段，切幼條。為之三式（見右圖）或可將蘿蔔刨絲，隨個人吃法及做法喜好。
2. 瑤柱浸軟，撕碎；蝦米，浸軟，略切碎，瑤柱水和蝦米水備用。
3. 臘肉去皮；臘腸、臘鴨脾、臘肉焯過，蒸熟。
4. 芹菜去葉剩莖，洗淨切粒；乾蔥切碎，爆臘味用。



農曆新年快到了，賀年年糕少不了，相信「蘿蔔糕」是大家最喜愛的年糕之一，每年親友來我家拜年，除了要品上我的「碗仔翅」之外。蘿蔔糕也是各親友們的心頭好。

這是我兒子依我食譜親自做蘿蔔糕的貼文，他並沒有我從旁幫忙，年青的小伙子，做得一手好糕，你說是不是筍盤，他行你們也行，對嗎？

各人要求我寫這食譜，其實大家做法大同小異，一向我也憑經驗，可說是無譜，現寫譜難過做，但也開心與大家分享，預祝成功。我的食譜，未必人人合用，只要大家明白步驟，並加以配合個人要求做法，新手也無難度，預祝各位成功，年年步步高糕陞。

Maggie姐這食譜過千個like，很多粉絲跟住做都無失手，而且個個讚賞不絕。



材料：(約4小盤)

蘿蔔	7斤
李祥和牌子粘米粉	1包(1斤/600克)
澄麵粉	2-3兩(約60-100克)
臘腸	6條
臘肉(大條)	1條
瑤柱	4兩
冬菇	2-3兩
蝦米	4兩
臘鴨脾	1隻
芹菜	2棵
乾蔥	3粒(爆臘味用)
水分	4碗(約1000-1200毫升)
炒芝麻	2湯匙
蔥	4棵
油	1湯匙
紅棗	適量

調味：

胡椒粉	1-2茶匙
雞粉	3茶匙
麻油	2茶匙

製糕程序：

1. 先將粘米粉、澄麵粉兩者拌勻及篩好備用。
2. 將所有臘味一同蒸熟，蒸熟後仔細切幼粒（盡量切得幼細些），切勿生切，肉身太硬。
3. 一湯匙油下鑊，將乾蔥蓉放入爆香，隨即將冬菇、臘味粒、蝦米、瑤柱，全部放鑊一同爆炒好，先把所有材料盛起，盡量將油份留下鑊內備用，用作炒蘿蔔用。
4. 盛起一小部分已炒好臘味粒，留作鋪糕面用。



蘿蔔煮理：

1. 用剛炒完臘味剩下有油份的鑊，將蘿蔔粒、條同時放入略炒至軟身。
2. 加入瑤柱水、蝦米水，兜勻，續入3茶匙雞粉及1-2茶匙胡椒粉，炒勻。
3. 再上蓋稍焗煮，約5分鐘左右，見蘿蔔軟身透白，便可熄火稍焗5分鐘。
4. 將蘿蔔盛起，剩水量計，要足四碗水不能少，約1000至1200毫升水，如不足夠，加雞湯或加滾水。再將足夠汁水倒回蘿蔔內。要快手，不要放涼後才拌粉埋漿。

調漿：

1. 將已篩拌勻好之粉料，先放一半，而臘味粒亦放一半，用順時針方向攪拌。
2. 稍後再將剩餘一半粉料和臘味粒放入，並加入2茶匙麻油及芹菜粒再徹底攪拌均勻，才上盤蒸。



上盤 蒸糕：

1. 糕盤先用油塗抹均勻。
2. 再將蘿蔔漿料適量放入蒸盤內，不要倒滿至盤頂，要留有5至10公分左右，給予空間膨脹。
3. 稍稍抹平壓幾下，使其迫出空氣，並在盤中間先放上一粒紅棗同蒸。
4. 水滾放入蒸1小時必熟，或可用筷子插入拉出，不見白粉漿沾筷，便應完全熟透，請勿重疊放蒸，以免火路不均勻。
5. 蒸至45分鐘時，在糕面放上預留的炒臘味粒繼續蒸煮15分鐘，最後放上蔥粒，熄火稍焗15分鐘後取出。
6. 灑上適量芝麻，擺放攤涼後，可放入雪櫃，冷卻後蘿蔔糕會略為收乾及較為挺身易切。

筆記：

1. 食譜內沒有鹽，因為臘味鹹味不一至，因此寧淡莫鹹，否則難以入口，若見味淡，煎時加少許美極醬油，或進食時沾些醬料便可。粉漿及材料調好時候可以嘗嘗味道是否適中合味。
2. 澄麵可使糕更為挺身，多放少放，視乎你是想糕軟或糕實，全是個人口味。7斤蘿蔔計算，2兩澄麵不能少。我家一向用李祥和粘米粉及澄麵，均可在任何街市雜貨店買到，只比一般稍貴，但品質極好。
3. 需要注意蘿蔔糕料少粉多，粉少料多，效果亦有差異。我較喜歡材料豐富，因為送禮大體，自奉更可口。臘味多少，糕身軟硬，也隨個人要求而做。若可接受放些蒸臘味油汁，味道特濃及帶臘味油香，也可隨意放些。注意味道也帶鹹味，小心為要。材料未必全照單放，加加減減隨心隨意去做吧。
4. 若要放冬菇，蘿蔔糕不能存放太久，時間過長，冬菇會有酸味。若三四天內吃完，則無需擔心。但想久存一些，可考慮不放冬菇也無礙。
5. 食譜水分總量為4碗，即包括蘿蔔水、浸瑤柱水、浸蝦米水。若然不夠要加史雲生清雞湯或滾水補充足夠。4碗水約1000毫升左右，水分上限為1200毫升，但比例要配至少3兩澄麵。
6. 炒蘿蔔時切勿放鹽同炒，否則蘿蔔會帶苦澀味。
7. 蒸糕，注意水滾起時，水花不至滾濺滲入糕盤內。中途加水，請以滾水加入，並繼續蒸煮過程。