

## 【车麸菜谱】



### 车麸肉馅粥

#### 配料（5人份）：

牌车麸 5 个，猪肉馅 100g，色拉油 1 汤勺，汤汁 800cc，甜料酒 100cc，  
酱油 5 汤勺，糖 2 汤勺，淀粉 2-3 汤勺，水 4-6 汤勺，绿豌豆粒 2-3 汤勺

#### 做法：

1. 麸在水中浸泡后，轻轻挤干，切成 6 等分。
2. 甜料酒倒入小锅中熬煮，（熬至剩一半）。
3. 锅烧热，倒入色拉油，放入猪肉馅，加热至猪肉馅变色后，倒入汤汁，开锅后除去表面浮沫。加入 1，再加入 2，加酱油煮 12，3 分钟。  
同时要除去汤汁表面的浮沫。煮 10-15 分钟，待车麸入味后，加入淀粉调至适当的浓度，最后放入绿豌豆粒加以点缀。闭火，盛至碗中。