

飲食文學

煎紅豆年糕

普二乙 7 吳堉寧 指導老師:鄭名棋



材料：

(做紅豆年糕)

糯米粉、蜜紅豆、二號砂糖、黑糖、
溫水、沙拉油

(煎紅豆年糕)

紅豆年糕、蛋、麵粉 (適量)

步驟：

Step1 製作年糕糊

- 1.溫水與黑糖、砂糖先攪拌均勻，利用溫水讓糖完全溶解
- 2.加入糯米粉攪拌均勻，再加入蜜紅豆輕輕拌勻即可。

Step2 準備蒸年糕

- 1.將6吋鋁膜底部搓洞，蒸的時候較透氣
- 2.放上蒸粿專用的玻璃紙（pp紙），再倒入年糕糊
- 3.電鍋外鍋2杯水，蒸至跳起，再悶10分鐘，即可開鍋，年糕用筷子插過去沒有沾黏就完成囉～

Step3 年糕出爐

- 1.開鍋後，先將表面的水氣，用紙巾吸乾
- 2.表面塗抹沙拉油，靜置放量一天，就可以了

Step4 開煎紅豆年糕

- 1.年糕切適當大小厚度，備用。將蛋打入碗中攪拌均勻後，拌入麵粉成雞蛋麵糊。
- 2.平底鍋中加2大匙油（加熱），年糕沾麵糊，小火慢煎第一面約2至3分鐘，再翻面煎至兩面熟即可。

文學創作

煎紅豆年糕

材料: (做紅豆年糕) 糯米粉、蜜紅豆、二號砂糖、黑糖、溫水、沙拉油

做法: (煎紅豆年糕) 紅豆年糕、蛋、麵粉(適量)

年糕糊

Step 1

- ① 黑糖、砂糖倒入溫水攪拌均勻
- ② 加入糯米粉攪拌均勻, 再加入蜜紅豆輕輕拌勻

蒸年糕

Step 2

- ① 將鋁膜底部戳洞, 蒸時較透氣
- ② 放上蒸棧專用的玻璃紙(PP紙) 再倒入年糕糊
- ③ 電鍋外鍋加2杯, 蒸至跳起, 再悶10分鐘即可

出爐

Step 3

- ① 開鍋後, 將表面的水氣用紙巾吸乾
- ② 表面塗抹沙拉油, 靜置放涼一天

開煎

Step 4

- ① 年糕切適當大小厚度, 備用
- ② 將蛋打入碗中攪拌均勻, 拌入麵粉成雞蛋糊
- ③ 平底鍋中加2大匙油(加熱), 年糕沾麵糊
- ④ 小火慢煎第一面約2至3分鐘, 再翻面煎至二面熟即可



阿嬤的煎年糕

總是讓人垂涎三尺

那種酥脆的外皮口感搭配內餡Q彈口感

每口拉扯的瞬間

像極了我與阿嬤分不開的子孫情

阿嬤的煎年糕

總是讓人垂涎三尺

那種酥脆的外皮口感搭配

內餡Q彈口感

每口拉扯的瞬間

像極了我與阿嬤分不開的

子孫情

與家人的連結

想到過年，我第一個想到的食物並不是什麼大魚大肉，令我最印象深刻的的是阿嬤自己做自己煎，屬於他味道的「煎紅豆年糕」，總是很喜歡那外酥內Q的口感，味道又很香。很奇怪的，只要不是我阿嬤做的，我都覺得少了種味道，說不出來的味道，反正就是好喜歡吃，雖然吃多了會很膩就是了。

*Thank
you!*