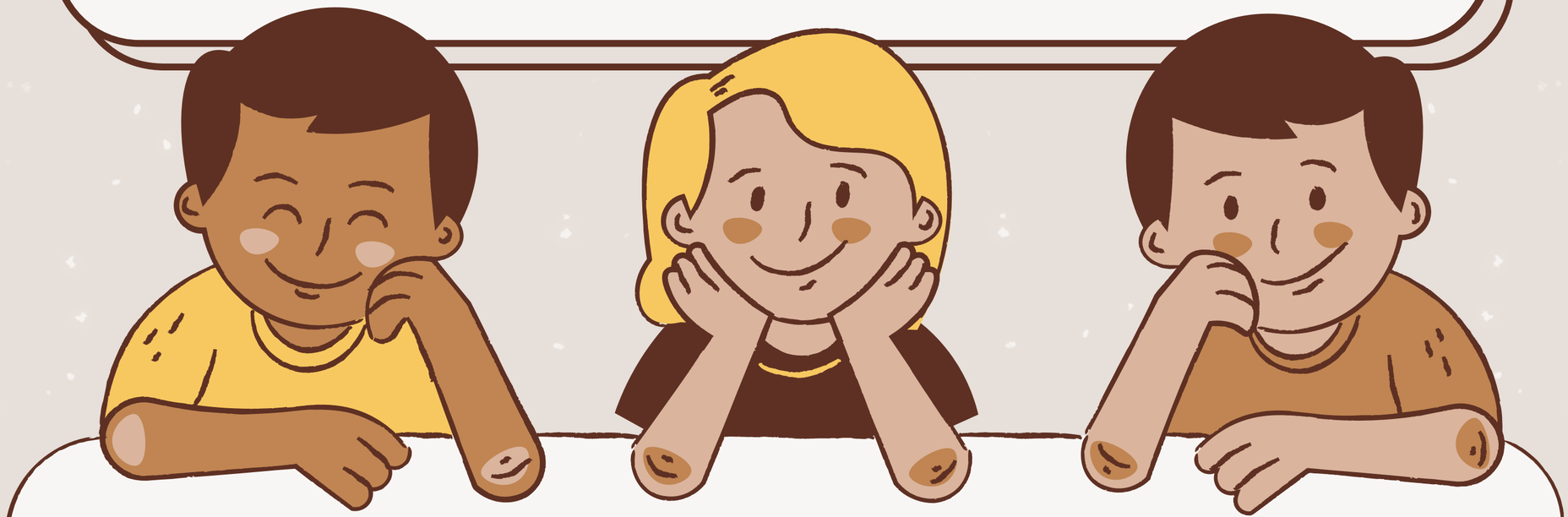
客家年糕

二乙 11 曾立丞

指導老師:鄭名棋



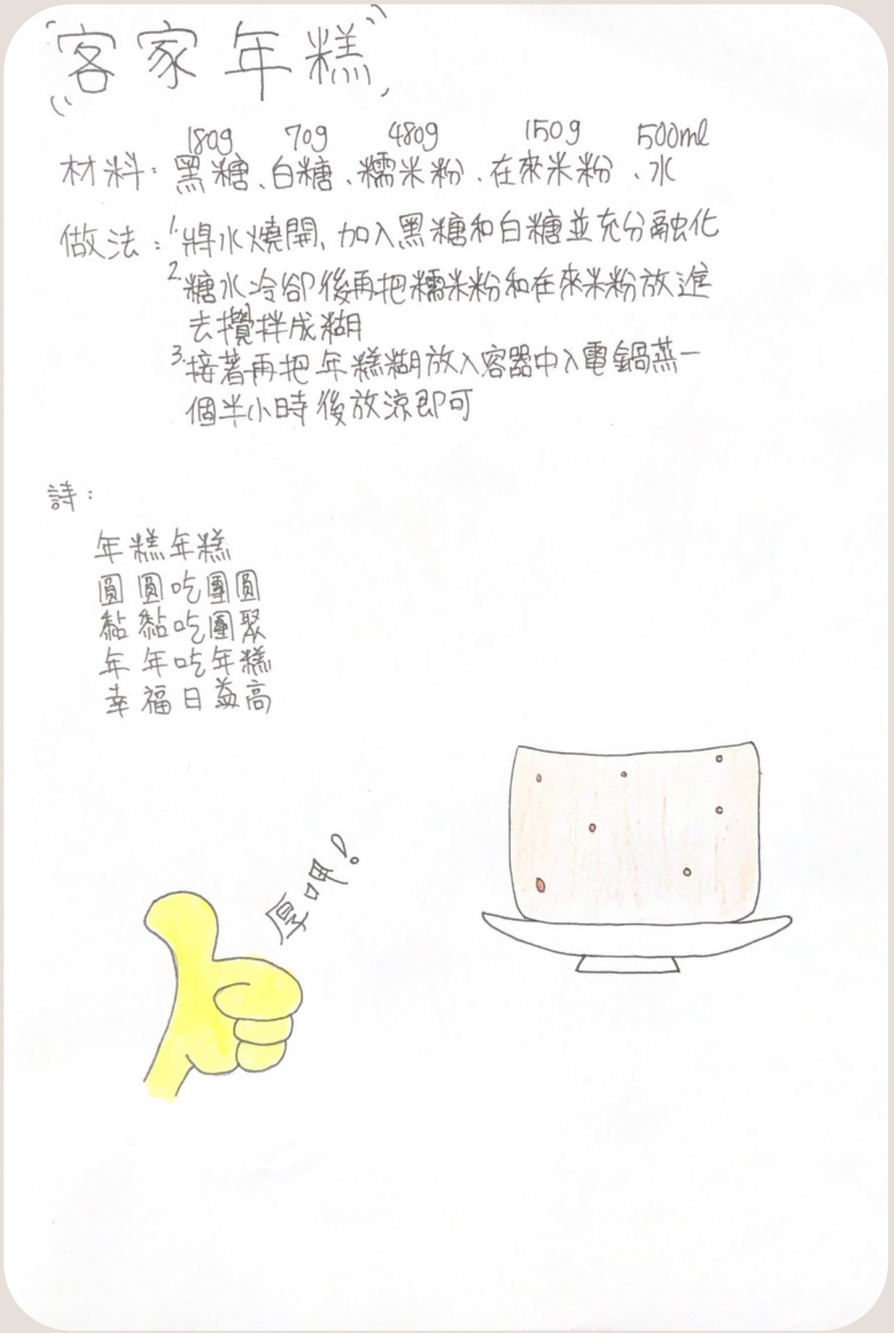
材料&步驟

材料：黑糖、白糖、糯米粉、在來米粉、水

步驟：1.將水燒開,加入黑糖和白糖並充分融化

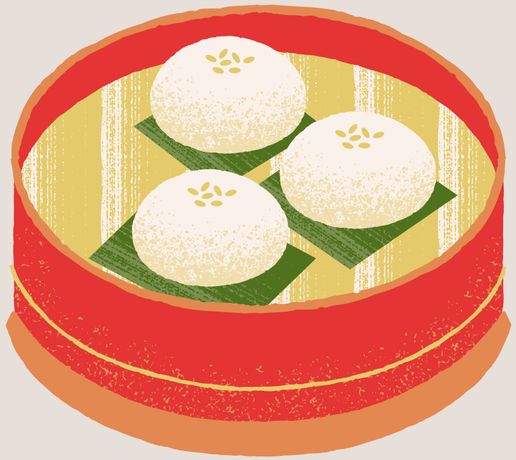
2.糖水冷卻後再把糯米粉和在來米粉放進去攪拌成糊

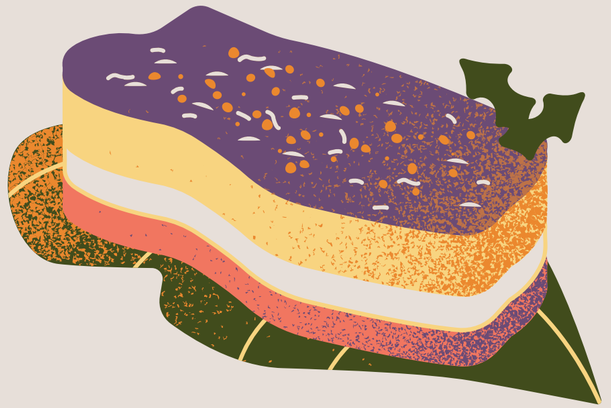
3.接著再把年糕糊放入容器中入電鍋蒸一個小時半後放涼即可



詩

年糕年糕
圓圓吃團圓
黏黏吃團聚
年年吃年糕
幸福日益高





連結

製作這道料理的是我外婆，每當過年的時候，外婆總會做許多的年糕來分享給大家吃，因為外婆做的年糕又香又耗資，所以年糕也就成為了我們團圓飯後必備的小點，大家開開心心的吃著年糕，一邊喝茶聊天，真是再好不過了。

謝謝大家