

# 家政——傳家菜報告

---

桂圓米糕粥



# 由來

---

小的時候因為身體的關係，這道料理出現在我的生命裡

# 所需食材

---

- 圓糯米
- 桂圓肉
- 糖



# 第一步驟

---

- 先將圓糯米過水洗好





## 第二步驟

---

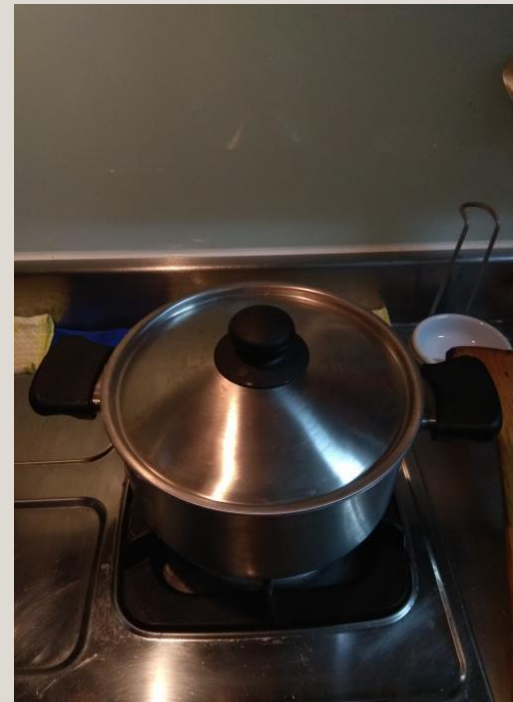
- 將洗好的圓糯米倒入鍋中加水大火煮沸



## 第三步驟

---

- 煮沸後將火關閉，放置15至30分鐘
- 同時將桂圓肉一個一個剝開



## 第四步驟

---

- 等待過後，將糖加入鍋內





## 第五步驟

---

- 再以小火慢煮加熱，加熱同時需攪拌





## 第六步驟

---

- 加熱完成後，加入剝好的桂圓肉，再將鍋蓋蓋上，浸泡15至20分鐘



# 完成

---



謝謝聆聽