## 馅料：

沙葛300克切细条

红萝卜一条切细条

虾米3大匙剁碎

蒜末1大匙

芫荽2颗切幼

## 调味料：

盐1/2茶匙

胡椒粉少许

生抽2大匙

白糖1茶匙

热水100克。

## 煮法：

热锅下2大匙食油，炒香虾米和蒜末，加入调味料炒均匀，然后加入水炒至馅料干，拿起待冷却。

传统皮料：

澄面粉120克，木薯粉120克，盐1/2茶匙，滚水320克，食油2大匙。

## 皮做法：

1）把所有材料倒入一个大碗里（除了食油）加入滚水，用筷子快速搅均匀，盖着休息15分钟。

2）然后加入食油搓均匀，再盖着休息10分钟。

3）分割成25克小面团，将面团搓圆压扁杆平，包入馅料，水滚蒸10分钟即可。

