粘米粉160克 玉米淀粉40克 水400克 荔浦芋头300克 盐5克

五香粉2克 香油5克 糖10克 广式腊肠2根80—100克 虾米30克 干贝20—30克

油30克左右 清水200克

Tips 特殊说明

配方的面糊可以放在一个厚6寸模具里，不过我用的是8寸模具，蒸完以后比较薄，如果比较厚的话，蒸的时间要延长一点。

做法

干贝先清洗一下，洗干净以后先用酒浸泡1小时。

1小时以后把酒倒掉，在干贝上边放上姜片，放入蒸锅蒸30分钟，干贝可以一次多蒸一点，然后用不到的放到冰箱冷冻，下次再用就不用提前蒸了，解冻后直接撕成丝。

海米清洗干净，再倒入清水，浸泡半小时。

腊肠洗净，切成小丁。

芋头去皮洗净切丝。也可以切成丁，有的人也喜欢切丁，看个人喜好。

干贝蒸好以后先压碎，然后再撕成丝，海米的水倒点，两样材料放在一起。

调一个粉浆：粘米粉、玉米淀粉、400克水搅拌均匀。

模具里铺油纸备用。

中小火把锅加热，锅里倒入油。

先放芋头中小火翻炒，要翻炒一会儿。

炒到芋头有些焦香，表面感觉有点焦脆，可以闻到很明显的芋头香味，然后再加入腊肠翻炒。

也要炒一会儿，炒到腊肠里的油都被芋头吸收，再放入虾米和干贝丝翻炒。

再加入五香粉、盐、糖翻炒均匀。

再倒入200克水，香油搅拌均匀。盖上盖子小火焖2分钟。

2分钟后就可以出锅了。

粉浆再次搅拌均匀，然后把锅里炒好的食材倒在粉浆里。拌匀。

倒入模具里，表面再洒点芝麻。放入蒸锅里，大火蒸1小时左右，具体时间根据火候大小调整。

蒸完以后表面可以抹一点油，这样表面不会变干。

凉了以后脱模，切块。

吃之前放锅里，锅里放少量油，中小火煎至两面金黄即可。

香喷喷，外酥里糯，超好吃的芋头糕就做好啦！吃不完的芋头糕装在密封盒里，放冰箱冷藏保存，建议五天之内吃完。