

珍饈美食

花蓮原鄉味飯盒系列～招牌飯盒

林妙娟

紅糯米是光復鄉特產，係阿美族祖先傳承之特有糧食，由於色美味香，被視為珍品，平時難得享用，僅在節慶及宴客時享用。

其材料為：1.主菜：紅糯米飯2碗。

2.配菜：清炒山蘇1兩、炒箭筍2兩、燙鹹豬肉2兩、煎蛋餅2塊、炒豆豉丁香魚1湯匙。

主菜做法：1.紅糯米3/4杯、白米1/2杯洗淨，加入適量的水一起浸泡3至4小時。

2.入電鍋煮熟，即可為芳香且色美之紅糯米飯。

指導者：曾玉珠 製作者：許銀梅

