

素食雅集

69

相思黃金粽

20
人份

提供：雅書堂 主廚：邱寶鈞



1



2



3



4



5

材 料：圓糯米450公克(3杯)、紅豆300公克、大甲煨油15CC、粽葉40片、綿繩(長60公分)20條。

調味料：糖300公克

作 法：

1. 首先製作內餡。將紅豆洗淨，泡水一晚，待隔天把水分瀝乾，然後放入電鍋，加2杯水煮熟，待紅豆熟時趁熱加入糖攪拌均勻，待涼。
2. 取粽葉清洗乾淨，晾乾待用；糯米洗淨，瀝乾水分後加入大甲煨油攪拌均勻，待米變成黃色後靜置30分鐘。
3. 取粽葉2片，葉子頭尾交叉疊放在一起，摺成甜筒狀，一端葉子要留長一點(圖1)，這樣方便覆蓋米，然後填入調好大甲煨油的糯米及適量紅豆餡，但只要填入整個甜筒粽葉的一半量(圖2)，再將留較長一端的粽葉摺下來覆蓋住整個甜筒部位，包成粽子(圖3、4)，最後用綿繩繞兩圈綁緊(圖5)。
4. 燒開一整鍋的水，把綁好的相思粽放入，用中火煮約3~4小時，撈出，掛起來放涼即可食用。

美味米食小妙招

1. 在甜筒狀粽葉裡加米是要留空隙的，主要是讓米有膨脹的空間，所以粽子包好時搖搖看是否有唼唼的聲音；還有用綿繩綁時，也不能過於用力，否則會變形，粽子也會太硬。
2. 相思黃金粽俗稱紅豆鹼粽，若不加紅豆就是一般鹼粽，作法是一樣的。若不用大甲煨油可用鹼粉，也有同樣效果。

