

视频加载中...

[xss_clean][xss_clean]

作为粽子的灵魂，糯米这种硬核食材，似乎已经成了主食的代名词，但其实糯米成菜的例子也不少，其中最家常的就是粉蒸肉。

北方的粳米生长周期长，因此无论是口感还是香气，都适合做粉蒸肉。将粳米和糯米按照2:1的比例混合，倒入锅中翻炒。米粉越干，吸水性越强，当和五花肉放在一起时，才更容易吸收肉的香气，因此，当米炒到有米香飘出，就是米中水分蒸发殆尽之时。将炒好的干米放入料理机中，打成粗糙的米粉即可。



《寻味上海》之“夏味江南”，带你一起探寻夏日江南之味。新闻综合频道每周四、周六晚22:30播出。

(看看新闻Knews记者：康万郡 编辑：夏定伟)