



1、黑米和糯米用凉水浸泡十个小时左右



3、准备好猪的肠衣，用清水清洗干净



5、肉馅搅拌均匀





7、把泡好的糯米和肉馅混合到一起，搅拌均匀



9、把所有的肠灌好之后，用绳把中间隔断，想吃多长就割成多长



11、出锅晾凉吃不完的，可以放入冷冻室吃的时候再拿出来蒸一下，或者煎一下即可