

# 越式蒸粉包

## 材料

粉皮 4 塊(約 1 斤)

## 餡料

免治豬肉 半斤 鮮蝦 半斤(去殼切粒)

冬菇 半碗(切粒) 甘荀 半碗(切粒)

木耳 半碗(切粒) 洋蔥 半碗(切粒)

## 灑面

蔥油 炸乾蔥 芫荽 (各適量)

## 調味料

魚露 2 湯匙 雞粉 1 茶匙

胡椒粉 少許 生粉水 少許

## 做法

1. 用 2 湯匙油起鑊，爆香洋蔥和冬菇，再加入豬肉和蝦粒炒熟，然後加入

其他材料，下調味料，最後落生粉水炒勻取出備用。

2. 將粉皮切成方形，放入 1 湯匙餡料，包成長方形。放上碟，隔水蒸 5

分鐘，取出淋上蔥油和乾蔥，最後灑點芫荽，即成。

\* 配魚露汁點食更佳