

### 香芋肉粒焗飯



#### 材料：

1. 香米2量杯
2. 去皮芋頭肉200克
3. 枚頭肉150克
4. 蒜蓉2茶匙
5. 薑蓉2茶匙
6. 中國芹菜切碎約2湯匙

#### 醃肉料：

1. 生抽1湯匙
2. 糖1/4茶匙
3. 生粉1茶匙
4. 水、胡椒粉及麻油適量

#### 製作方法

1. 先將芋頭切成小粒。
2. 枚頭肉切成小粒後拌入蒜蓉、薑蓉及醃肉料待用。
3. 用 Panasonic IH 磁應西施煲的「銅鑽 5 層鍋」洗淨香米後，注入清水至白米「2」的位置，鋪上芋頭粒後，將「銅鑽五層鍋」放回煲內，關上煲蓋，在「食譜選擇」鍵的功能中，選擇「煲仔飯」，然後按「開始」鍵。
4. 完成前15分鐘，開蓋將醃好的肉粒放在飯面上，蓋上煲蓋繼續加熱至烹調完成。
5. 打開煲蓋後，將飯打鬆並灑上芹菜碎，即可享用。

