

## 香菇鸡肉糯米烧卖

广西老家街头卖的烧卖，一般都是糯米为主料，辅料就多种多样了，有加香菇的，有加鲜肉的，也有加腊肠丁的，吃上几个，真正的回味无穷啊。。。

做饺子的时候剩了点饺子皮，就拿来做了烧卖，找找记忆中的味道。

### 原料：

- 1 杯糯米
- 2 块鸡胸肉
- 20 到 25 张饺子皮（或者用烫面擀的薄皮）
- 10 枚干香菇
- 1/2 茶勺香油
- 2 大勺酱油
- 1/2 茶勺白糖
- 1/4 茶勺料酒
- 少许五香粉
- 盐适量
- 水适量
- 烤盘纸（parchment paper）适量，剪裁成小块



### 做法：

糯米加水，泡四五个小时，然后蒸成糯米饭。我这次用了微波炉做的糯米饭，盖上盖子，放微波炉高火 8 分钟，让米粒焖 10 分钟，再次高火 8 分钟，再焖 10 分钟，糯米饭就好了，比蒸出来的简单省事。

香菇用温水泡发后，洗干净，基调多余的水分，切成小丁。鸡胸肉切成小丁，加五香粉，1 大勺酱油，料酒，白糖和香油，拌匀，腌 20 分钟。

把糯米饭打散，跟香菇丁，鸡肉丁和剩下的所有调料拌匀。

取 1 张饺子皮，平铺在案板上，用小刷子蘸水，刷过整张面皮，舀一勺糯米馅，放在中央，用手的虎口轻轻的把皮往上聚拢，便成了烧卖的坯。

在蒸笼里铺上剪成小块的烤盘纸，放上烧卖，开水上锅蒸 12 分钟就好了。

过年的时候吃烧卖，还有个彩头，花开富贵，O( \_ )O~