

春节的脚步越来越近，过年时必备的年货是年糕，就算不吃，也要在家里摆上，图个好彩头，希望来年圆满甜美的生活。本期，中国大饭店夏宫餐厅副厨师长王俊杰教你做年糕的做法。

麩麩年年有余

麩麩分量：鲤鱼形年糕1个

麩麩用料：糯米粉500克、白砂糖400克、水600克、澄面100克（即虾饺皮的原料）、龟苓膏少许

麩麩工具：鱼形年糕模具1只

麩麩做法：

1. 水烧开，倒入白砂糖化开；

麩麩2. 糖汁加入糯米粉，均匀搅拌成面浆；

麩麩3. 少许面粉，加入红色食用色素，涂在鱼形模具的鱼背、鳍和尾处，这样做好的年年有余生动亮丽；

麩麩4. 用龟苓膏填入模具里鱼眼的部分；

麩麩5. 将面浆倒入模具；

麩麩6. 放入蒸锅，开锅以后旺火蒸90分钟；

麩麩7. 出锅放至冷却；

麩麩8. 置入冰箱冷藏24小时即可食用。