

# 文冬廣西會館

## PERSATUAN GUANGXI BENTONG

( THE KWANGSI ASSOCIATION, BENTONG )

(No. Pend. Pertubuhan : PPP/PHG. 621/49)

No. 27, Tingkat 3, Jalan Chui Yin, 28700 Bentong, Pahang Darul Makmur, Malaysia.

Tel & Fax : 609-2224799 Email : [guangxibtg@yahoo.com](mailto:guangxibtg@yahoo.com)

### 广西酿料

#### 材料

1. 鮫魚 -1 尾(400g)  
猪肉碎 -200(半肥瘦)  
韭菜 -10g(切成碎粒)
2. 江魚仔精 -1 块  
水 -4 碗
3. 薯粉 -1 小匙  
盐 -1 小匙  
水 -2 大匙
4. 豆腐卜 -30 粒

#### 調味料

1. 麻油 -少许
2. 胡椒粉 -少许
3. 江魚仔精 -少许



### 做法 :

1. 首先把魚去皮起骨，把魚肉搗籃。然後，慢慢地把材料(3)加入，以同一方向攪至魚肉黏及有彈性。
2. 將其餘的材料(1)和調味料加入已打好的魚肉，再把它們攪拌均勻。
3. 把豆腐卜掀開一個小洞，再把餡料釀入其中。
4. 將水煮滾，方入魚骨和魚皮，以柔火煮 20 分鐘，後加入江魚仔精。
5. 然後，把釀好的豆腐卜方入，再煮 15 分鐘即可。