

想要蒸出松軟順滑的肉餅/ 豬肉碎，其實很簡單，只要捉住幾個竅門就可以了。

第一、購買豬肉軟的部位

只要在購買豬肉時，跟豬肉販說：我要買“軟肉”，這是很普遍的用語。如果擔心他不理解你在說什麼，那麼就告訴他，你要買軟的豬肉就好了。

第二、豬肉多絞一次

如果你和我一樣，習慣在購買豬肉時叫肉販直接幫忙絞碎豬肉，那麼就請他們再多絞一次。這樣肉碎會更細更滑。

第三、添加肥肉

在購買豬肉時，告訴小販你要加一些肥肉。這樣蒸出來的豬肉碎會更香更順滑。不要擔心吃肥肉，因為這樣可以增添飽腹感，你也不會吃多了。更何況，我們身體是必須要攝取油脂的哦！

第四、在調味時加入生粉

豬肉碎在拿去蒸煮之前一定會先加入調味料，在拌勻之前，加入少許生粉(玉米粉)。這樣會讓肉碎更成團，更順滑。

當然，如果你所購買的肉碎是比較細、比較軟的，那麼這個步驟其實也可以省略。

第五、添加少許水份

當肉碎調味完畢，請在盤裏添加少許的水。這樣做，會讓豬肉沒有那麼乾巴巴。

這些都是我本身蒸豬肉碎/ 肉餅時經常做的。我喜歡蒸這一道菜肴，因為太方便，也非常好吃。

希望幫助到你。