

皮蛋瘦肉粥



材料

- 大米 90g
- 豬肉（瘦） 50g
- 皮蛋 1個
- 小白菜 30g
- 食鹽 1g
- 薑 少許
- 白胡椒粉 0.5g
- 清水 適量

做法

1. 將豬肉洗淨後切成肉絲，放在開水裡面焯一下去除血水。
2. 把松花蛋和青菜（小白菜）切成1釐米左右。
3. 大米洗淨後，倒入大杯中。再把青菜、肉絲放入後，選擇功能「綿粥」鍵；
4. 加入皮蛋、薑。最後放入鹽和白胡椒粉調味即可。

注：食材加水不得低於或高於熱飲水位線。

關聯產品：PS710 全能冷熱破壁養生機

PS800 全能冷熱破壁養生機