

用500毫升的温开水倒入碗里，溶解一包凉虾粉，备用。锅里倒入1500毫升水煮沸，然后把开好的凉虾粉倒入锅中，开小火一直搅拌至熟。搅拌不能停，避免糊锅。煮熟后关火锅离开灶台，还要一直搅拌2分钟。取另一个锅，倒入冷开水或者冰水。再把蒸屉放在装有冷开水的锅上。再把糊糊趁热倒入。就会滴下像小虫一样一颗一颗的。如果糊糊冷了滴不顺畅可以用东西帮助压下去。压出来就是这样的形状了。最后再煮红糖生姜水。各个地方有各个地方的吃法吧，我们这里大部分都是吃甜的。加入糖水。碱味太浓，有些吃不惯。