

芋头圆子，是我们这里比较有特色的一道美食，也有人称苕粉圆子。由于外观是圆形的，象征着团团圆圆。所以到了腊月份开始，每家每户就开始做芋头圆子，年夜饭必有这道象征团圆的芋头圆子。正月里有亲戚朋友来拜年，餐桌上也多见芋头圆子的身影。别看这一团黑乎乎的面团，其实做法大有文章，农村人家芋头圆子都是用自己家当年种的芋头和当年磨的红薯粉一起做皮，口感非常好。

我是远嫁，婆婆已经不在。这几年过年时年夜饭都是我和嫂子一起准备的，有两年过年时家里没做芋头圆子，都是嫂子从娘家带回来的。我和嫂子第一次尝试自己动手做芋头圆子，从外观和味道上都不太让人满意。最好吃的芋头圆子是在朋友家里吃的，朋友妈妈做的，将蒸熟的芋头圆子放入锅中加入蒜末和生抽稍微那么一炒，撒上点葱花特别好吃。圆子表皮柔软滑嫩又有劲道，里面的馅料也十分丰富，而且皮薄馅大，吃着非常过瘾，因此向阿姨讨教一番，回家自己做。



调味品：食盐、色拉油、生抽、料酒、胡椒粉、鸡精、香油

步骤一：将木耳放入清水中泡发，然后一片片的清洗干净。粉丝放入锅中煮至发白，捞出泡入冷水中。将三分肥七分瘦的猪肉去皮洗，香菇，豆腐干和泡笋清洗干净。生姜去皮洗净，香葱去根和老叶洗净备用。

步骤二：将以上所有的食材全部切碎，分别装盘。



步骤四：加入适量的食盐，生抽，胡椒粉，鸡精和少许的香油，翻炒均匀关火晾凉

。葱末在包圆子之前放入馅料中拌均匀即可。



步骤一：将芋头清洗干净，高压锅中加入适量的清水，放入三角支架和蒸屉，将洗净的芋头摆入蒸屉中，大火烧开，上气蒸五分钟后即可关火等高压锅自然消气。



步骤四：分次加入过筛的红薯粉，用擀面杖搅拌至没有干粉，然后再次加入红薯粉继续搅拌至没有干粉的状态，等面团水分减少，下手将面团整理光滑，盖上保鲜膜醒二十分钟。



步骤六：做好的圆子直接上锅蒸熟或者放入汤中煮熟就可以食用了。一次做的太多



，可以放入冰箱冰冻，冻住以后装进保鲜袋装密封起来，以防水分被抽干。