



1、猪肉切块用绞肉机搅碎，不要太碎，可以清晰看到小肉丁为宜，这样吃起来口感比较好，放入切碎的葱花



3、将上述调料调匀倒入肉馅，爱吃什么口味可以酌情加减，比如爱吃辣味的，可以放入辣椒油或者辣椒粉，爱吃蒜味的，可以放入切碎的大蒜等等，我做这版是小孩子比较爱吃的，香甜口味的。



5、将肉馅灌入，不要灌太满，8分为宜，太满后面做熟的时候容易爆裂。灌肠有点慢，灌的过程也是一种体验，我是和孩子一起灌的，我觉得是个不错的亲子体验。



7、按照喜欢的长度系上细绳，然后用牙签在每一段都扎几个小孔，便于后面蒸熟的时候排气



9、煮熟出锅，就可以吃了，有一根是孩子扎的孔，戳破了，蒸的时候裂开了。其它都很好