

糯米珍珠丸子好吃有诀窍，学会这个特色做法，出锅一口气吃10个。想吃糯米珍珠丸子不用买，3分钟学会，香糯又营养，大人小孩抢着吃！糯米丸子又称珍珠丸子，这个丸子里面是肉，外面全部裹的是糯米，吃起来口感有肉的香味又有糯米的米香味。吃起来口感非常香糯还不腻，营养又丰富。非常适合大人小孩食用。那么如何做出香糯好吃的糯米丸子呢？



步骤二、将猪肉用刀切去皮，放入清水里洗净，切成小块，再用刀把猪肉剁成肉泥。



步骤四、把泡好的糯米多余的水分倒掉，用手拿一团肉泥，用手揉成把肉泥揉圆后，再放入糯米里滚一圈，让生肉丸子表面上每个地方都沾满糯米后放入蒸笼里。



燕子制作心得

- 1、猪肉：用来做糯米丸子的猪肉要选用3分肥7分瘦那种猪肉来做比较好。
- 2、糯米：用来糯米丸子的糯米一定要需要浸泡4个小时或浸泡一个晚上，这样蒸出丸子
- 3、糯米丸子的调味料用量具体根据自己个人喜好来添加或减少。

总结

糯米丸子做法非常简单，就需要把猪肉打成泥后，用手捏成丸子后，裹上提前泡好的生糯米，再放入蒸笼里蒸熟后，撒一些葱花就可以了。猪肉含有我们人体需要的各种营养物质，糯米有健脾开胃的作用。将猪肉和糯米一起组合来做这道糯米丸子，真是好看又营养丰富。非常适合全家老人和孩子一起食用。感兴趣的朋友可以试着给家人做一做这道美食

，保证会受到家人的喜爱。我是[@湖北人燕子](#)

，是一位爱生活爱美食的宝妈，欢迎你留言评论，或是关注我，谢谢！

[#家乡的特色美食##你好，秋分##美食#](#)