

糯米花藕的制作方法是什么呢？

糯米花藕按如下方法做：材料：莲藕400克，糯米100克，荷叶10克，白糖40克，糖桂花20克。做法：1.糯米淘洗净，用温水浸泡约1小时。2.藕洗干净，按节断开；切下藕的一头，露出藕孔，填入浸好的糯米，再用藕节头盖住，竹签插牢。3.锅内倒入清水，放入藕（灌米口朝上），大火烧沸；覆上干净荷叶，盖上盖，转用小火约煮2小时离火。4.取出藕凉凉，削皮，切成0.8厘米厚的片，叠码在盘中。5.锅置大火上，放入清水烧沸，加入白糖熬溶，撇去浮沫，转用小火；熬至糖汁黏稠时，加入桂花糖浆搅匀，离火冷却，淋在藕片上即可。功效：清热去火，生津止咳。

如何做出美味大米紫米糯米花生饭？

大米紫米糯米花生饭做法：1.将大米、糯米、花生淘洗干净。2.将紫米洗净，加入适量水，放入冰箱浸泡24小时。3.将大米、糯米、花生、紫米、浸泡紫米的水倒入电饭煲内，煮成米饭即可。