

客家煎粄

煎粄是我家过年必备的“年货”，小时候，每次过年前爷爷奶奶都会提前准备好糯米粉、黄糖。第一天先熬好浓浓的黄糖水，与糯米饭充分搅拌揉和，将糅和好的面放一晚上。第二天早上再重新糅和一下，将大面团捏成一个个小面团(这可是个需要全家出动的大工程)，然后全部放进去炸，火候需要好好掌控。最后香酥的煎粄就出锅啦！

