



包粽子

by Naomi

第一步：先把糯米泡在水里两个小时。

第二步：把竹叶在水中浸泡一个小时，然后把它洗干净。

第三步：将香菇和花生在水中浸泡一个小时。

第四步：把猪肉用刀剁碎，然后放在碗里用酱油和糖腌一个小时。

第五步：从水中捞出糯米，然后把糯米，酱油和糖方结合在一个碗里。

第六步：把香菇切成小块。

第七步：从水中捞出花生。

第八步：在大锅里，一起煮蘑菇，猪肉和葱。

第九步：取两片竹叶，放一汤匙的糯米。然后加一汤匙煮熟的香菇，猪肉和葱。再加一汤匙的糯米，然后把竹叶折起来。

第十步：将绳子绑在竹叶外面，做成没煮熟的粽子。

第十一步：把粽子放进一锅开水，煮一个小时。

第十二步：把粽子捞出来，然后就可以吃了！