

皮蛋瘦肉粥

【材 料】皮蛋2个、瘦肉300克，米1杯、姜丝少许、葱1根。

【调味料】盐适量，胡椒粉少许。

- 【做 法】1. 将去壳皮蛋1个搓碎，加少许油和米粒一同搅拌均匀。葱切葱花。
2. 瘦肉用3大匙盐腌一晚后，洗净切片。
3. 将瘦肉、皮蛋、米及适量的清水一同放入电气锅内，锁好锅盖，通电、将控制器调置16分钟(或按粥键)即可。
4. 待电气锅进入保温、卸压后，打开盖再加热滚5分钟，加入盐和胡椒粉，撒入姜丝及葱花即可。

莲子荷叶芡实粥

【材 料】米1杯、干莲子40克、芡实20克、薏仁20克、荷叶1小张

【调味料】盐1茶匙、白糖少许

- 【做 法】1. 米洗净，用少量油拌匀。
2. 其它材料洗净，芡实洗净后，先泡水半小时。
3. 将所有材料及适量清水，一同放入电气锅内，锁好锅盖，通电、将控制器调置20分钟(或按粥键)即可。
4. 待电气锅进入保温、卸压后，打开盖再加热滚5分钟，加入盐、糖搅拌均匀即可。

菜干排骨粥

【材 料】米1杯、白菜干75克、陈皮1小片、猪小排300克、葱1根、姜丝少许。

【调味料】盐适量、胡椒粉少许。

- 【做 法】1. 米1杯用少量油拌匀。
2. 白菜干和陈皮泡软后切开，葱切葱花。
3. 猪小排剁成小块，用开水氽烫。
4. 将所有材料(姜、葱除外)及适量清水一同放入电气锅内，锁好锅盖，通电、将控制器调置25分钟(或按粥键)即可。
5. 待电气锅进入保温、卸压后，打开盖再加热10分钟后放入盐及胡椒粉、撒上葱花、姜丝即可。

白果肚片粥

【材 料】米1杯、白果120克、猪肚半个、豆腐皮1张、荸荠6粒、姜丝少许、香菜1根

【调味料】盐1茶匙、白糖、胡椒粉、花生油少许。

- 【做 法】1. 米洗净，用少量油拌匀。
2. 猪肚必须用盐水反复搓洗，再用开水氽烫5分钟即可用。豆腐皮切片。
3. 将米、猪肚、白果、荸荠、豆腐皮及适量的清水一同放入电气锅内，锁好锅盖，通电、将控制器调置25分钟(或按粥键)即可。
4. 待电气锅进入保温、卸压后，打开盖捞起猪肚，切片加入调味料搅匀放入锅内再加热滚5分钟后，撒上姜丝与香菜即可。

粟米鸡爪粥

【材 料】米一杯、鸡爪300克、玉米粒半杯、姜丝少许、葱1根。

【调味料】盐适量、胡椒粉少许。

- 【做 法】1. 米洗净后用少量油拌匀。
2. 鸡爪切去爪尖，切成两段，洗净，用开水氽烫，葱切葱花。
3. 将米、粟米粒、鸡爪及适量清水一同放入电气锅内，锁好锅盖，通电、将控制器调置20分钟(或按粥键)即可。
4. 待电气锅进入保温、卸压后，打开盖再加热滚8分钟后，加入盐与胡椒粉撒上葱花即可。

粉肠肉片粥

【材 料】米1杯、粉肠150克、瘦肉150克，葱1根、姜2片

【调味料】①料酒10克、淀粉10克。②盐15克、白糖10克、花生油20克、胡椒粉少许。

- 【做 法】1. 米洗净后用少量油拌匀，葱切葱花。
2. 粉肠洗净、切段，加入酒、少许花生油、盐略腌。
3. 瘦肉切片，加入盐、糖、淀粉少许、花生油拌匀略腌备用。
4. 将腌过的粉肠、米及适量的清水一同放入电气锅内，锁好锅盖，通电、将控制器调置25分钟(或按粥键)即可。
5. 待电气锅进入保温、卸压后，打开盖再加热并加入备用的瘦肉片滚8分钟，撒入葱花、胡椒粉即可。