

# 糯米餃簡介

台灣新竹市中央市場的糯米餃是著名的在地小吃，已有70多年的歷史。這裡的糯米餃使用黑糯米製成，外皮呈現黑色，內餡則以豬絞肉、蝦仁、冬菇香菇等食材為主，味道鮮美，是許多饕客必嚐的美食。糯米餃不僅是美味的食物，也具有一定的營養價值。



糯米餃的外皮由糯米粉、水、鹽等材料製成，內餡則以豬絞肉、蝦仁、冬菇等食材為主，經過調味後包入外皮中，再以水或高湯煮熟。糯米餃的口感與一般水餃不同，糯米外皮Q彈有嚼勁，內餡鮮甜多汁，一口咬下，糯米的香氣與餡料的美味在口中交融，令人回味無窮。