家常三步卡 · No.001　　小雪暖身

小米南瓜粥

开水下米、南瓜后放、小火慢熬，熬出一层厚厚的米油

食材

小米 1杯 · 老南瓜 300g · 清水适量
（可加点枸杞、冰糖）



三步就够

1. **开水下米**
   水开再下米，米粒不粘锅底，一煮就开花
2. **南瓜后放**
   米熬出稠劲再放南瓜块，煮到软糯化开
3. **小火慢熬**
   转小火咕嘟二十分钟，熬到表面结出米油

别踩这三个坑
别冷水下米（易糊底）· 别早放南瓜（熬化发苦）· 别大火猛煮（不出米油）

时令家常菜 · 一周不重样

把这张卡贴冰箱，做菜时照着三步来

完整图文做法见公众号同名文章