

我會向親友推介砵仔糕，砵仔糕是香港較為傳統的食品，人們都很喜愛吃它。

砵仔糕的製作過程也挺簡單的，很容易弄到一碗香噴噴的砵仔糕。首先，預備好一些製作材料，然後清洗紅豆，用鍋煮熟，將米粉及麵粉用清水拌成粉漿，接着把片糖放進鍋裡煮，隨即把粉漿和片糖不斷拌勻，接着在便大功告成了。

製作後的砵仔糕表面晶瑩剔透，細膩嫩滑，味道甜而清香，口感很清爽、軟綿，會令人百吃不厭。

砵仔糕可以用竹籤插在砵仔糕裏，方便食用。此外，砵仔糕的製作過程十分簡單，容易弄到。砵仔糕味道可口，價廉物美，所以我會推介給親友。

