

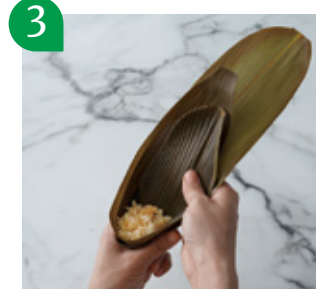
# 作伙來綁粽-包粽步驟



1 將粽葉頭尾修剪，細緻面朝內，粗糙面朝外，葉片較小的疊在葉片較大的上面，頭尾交錯相疊。若兩葉大小相似，下面的粽葉可稍微向上突出。延長粽葉的長度，可以包出較大顆的粽子。



2 在上方2/3處凹折成漏斗型，短葉在裡邊。轉折處的錐端要有折角，糯米才不會掉出去。



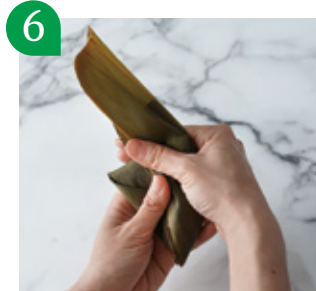
3 底部填入一湯匙米飯，並且要將米飯用湯匙壓緊實，才好塑型。



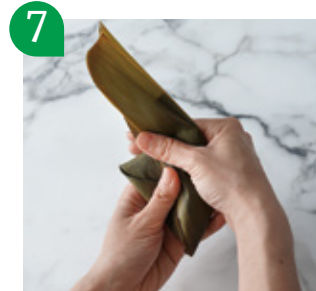
4 填入您所愛的任何餡料。



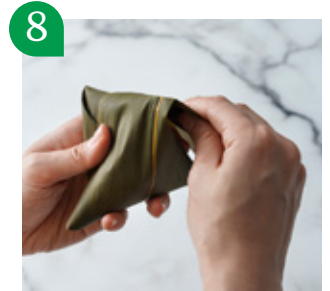
5 放入2湯匙米飯包覆住餡料，需用湯匙再將米飯壓緊實。



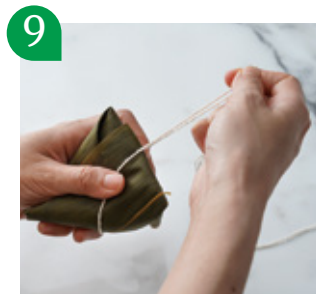
6 右手將較長的葉片往下折把米飯包覆住，同時左手的大拇指和食指按住粽子兩面並保持錐狀的外型。



7 右手將長粽葉兩側捏起，並將兩端粽角往內壓緊，收起粽葉。



8 將多餘的粽葉順著粽子形狀收起，向左或向右折都可以，只要確保繩子能綁好粽子，不至於掉落和散開即可。



9 用棉繩在粽子中間處纏繞兩三圈固定粽葉並打上活結。一般會懸掛起來綁粽子，更方便左手壓緊粽子、右手操作打結。



10 完成。