

大廚師:Sue

日期:Apr.12 2008

蟹肉蝶肚羹

材料:

1. 蝶肚乾(即為魚肚)2 大片
2. 蟹肉 1 罐
3. 蛋白 2 個
4. 雞湯 1 罐
5. 蔥少許
6. 薑數片

調味料:

太白粉,鹽,味醂,白醋(或壽司醋),白胡椒粉

做法:

1. 蝶肚泡溫水,泡軟後切丁塊,用蔥,薑一起用開水燙過
2. 雞湯加水煮開,再放蟹肉和蝶肚煮滾,放太白粉水勾薄芡煮滾後再放蛋白再勾芡
最後放入調味料即可享用