

12.29 我是大廚師 - 金針菇 蛤蜊

材料:

金針菇
薑
蛤蜊

洋蔥
蒜蓉
米酒

做法:

- 先將蛤蜊洗淨吐沙
- 洋蔥,蒜蓉先爆香,在下薑絲爆香
- 將吐慘了的蛤蜊放入已經爆的香噴噴的洋蔥跟薑裡後加入半碗米酒半碗水
- 蓋上鍋蓋讓蛤蜊跟米酒悶一下
- 等差不多一半蛤蜊開了之後再將金針菇放下去(why?)
- 因為依我過去的經驗 如果一開始金針菇跟蛤蜊放下去,那鍋裡的溫度還來不及讓蛤蜊開金針菇就已經爛了
- 要不要放鹽?雞精粉? 可依個人喜好
- 但我會建議先嘗一口試試看,因為蛤蜊本身已經有鮮味,我通常只會放一點雞精粉而已
- 蛤蜊煮出來的湯特別甘甜,鮮美,很好喝,拌飯,拌麵也很好吃