

## 11.07 大廚師 - 蘿蔔丸子湯

### 材料：

豬絞肉 有肥有瘦 一磅

白蘿蔔 中等大小 一顆

大蔥或小蔥、生薑、大蒜、香菜、雞蛋

澱粉、鹽、黑胡椒粉、白胡椒粉、麻油

### 做法：

1. 燒一鍋清水，裡面加入大蒜 3 - 5 顆
2. 把白蘿蔔去皮，切成小塊，放入燒開的水中煮
3. 絞豬肉洗淨，加入薑末、蔥末、鹽、黑胡椒粉、麻油，進行攪拌，待攪拌均勻後，再加入澱粉，雞蛋清進行攪拌
4. 用手和調羹製作丸子，直接放入煮有白蘿蔔的開水鍋中 (期間要用調羹舀出漂浮在水面上的白沫)
5. 10 - 15 分鐘後，丸子全部漂起來，加入少許鹽，還有白胡椒
6. 關火後盛出，散香菜末，完成