

文 / 王晓亚
摄影 / 王晓亚

鱼鳔参羹

海参羹的粘稠感与一般羹无疑，但比鱼翅羹要环保。加入了干贝、海参及蟹肉的海参羹，是一道营养丰富的清新羹汤。

胡友明师傅建议大家，鸡骨熬制成汤底，口感更佳。

在上桌时为了增加味道，可加入少许醋和胡椒粉。



鸣谢： 泉馨园酒家主厨胡友明师傅。

www.facebook.com/QuanXinYuan

鱼鳔参羹

小贴士

海参须选择上等海参，避免用碱水腌制的海参，不然会破坏整道菜的味。

材料： 鱼鳔100克、海参100克、干贝50克、香菇20克、冬笋10克、蟹肉少许、胡萝卜少许、金针菇少许、竹笙5克。

调味料： 上汤20克、蚝油10克、油少许、花雕酒少许、胡椒粉少许、鸡精粉5克、芡粉少许、清水。

做法：

① 将少许油和蚝油一起爆香。

② 加入花雕酒搅拌。

③ 再加入清水1.2公升。

④ 加入所有材料和调味料一起煮开。

⑤ 勾芡后即可上桌。