

11.3 大廚師 - 韓式豆腐湯

材料：

厚豬五花肉片 (200 克 或三大長片 切成 3 x 4 公分 的大小)

蝦 (1/4 磅)

貝殼 (1/4 磅)

嫩豆腐 (一包)

蘑菇 或 杏包菇

韓國年糕 (片狀 10~15 片)

義式茄瓜 (切成小丁 1.5 公分 的方塊)

洋蔥 1 顆

大蒜 6 顆 ~ 8 顆

青蔥 3 根

中型綠辣椒 1~2 根 (看辣度)

蛋 2 顆

調味料：

香油

韓國辣椒醬 1/2 杯 ~ 3/4 杯

韓國粗辣椒粉

廚用酒

芝麻

高湯 或水

鹽/ 黑白胡椒

做法:

1. 五花肉切片 煎到金黃色 備用
2. 洋蔥 (切絲/塊) 炒到微黃 加少少許鹽 備用
3. 意式茄瓜 切條 炒一下 備用
4. 放入香油 2 茶匙 煎大蒜 (小火~中火) 到金黃色
5. 蝦撥殼備用 殼要留著熬湯
6. 錄辣椒切絲放下去炒
7. 2 條青蔥過油
8. 加入 香油後 放入韓國粗辣椒 (炒 10~20 秒) 加入高湯
9. 煮開後 放入洋蔥 肉片 蝦殼 (蝦殼最後要撈出)
10. 再加入辣椒醬(2 湯匙) 慢慢的加 攪勻

11. 放入年糕 最後加入 菇 意式茄瓜 和 豆腐
12. 最後 放入 蝦 貝類 和酒 煮 1~2 分鐘後 加入雞蛋 就可關
火悶