

4.02 大廚師 - 泰式冬陰功湯

冬陰湯底料：

| | | | |
|---------|------|-----|-------|
| 紅辣椒乾 | 100g | 蔥頭酥 | 50g |
| 蒜頭酥 | 50g | 椰糖 | 50g |
| 魚露 | 75ml | 酸豆汁 | 100ml |
| 峇拉煎（蝦醬） | 45g | | |

將所有材料放入食物粉碎機中打成醬汁型

材料：（約 4 公升）

| | | | |
|--------|--------|---------|------|
| 底料 | 50g | 大明蝦 | 500g |
| 水或高湯更佳 | 4000ml | 檸檬草壓碎切段 | 4 根 |
| 高良薑切薄片 | 30g | 青檸葉壓碎 | 12 片 |
| 紅番茄切瓣 | 4 顆 | 新鮮香菇切半 | 500g |
| 青檸汁 | 120ml | 魚露作調味 | |
| 香菜葉作輔料 | | | |

做法：

1. 將之前做好的湯底料、水、檸檬草、高良薑、青檸葉放入湯鍋中煮沸，調小火燉 10 分鐘
2. 加入番茄、香菇，煮沸
3. 加入青檸汁，並用魚露調味
4. 調中火，加入明蝦煮 3-4 分鐘
5. 出鍋，用香菜葉點綴