

大廚師:于婷
日期:Dec. 2005

紅燴海參

材料:

1. 五花肉一條
2. 發好的刺參 4,5 條
3. 冬筍或綠竹筍二隻

調味料:

醬油三大匙,冰糖 3,4 粒,酒,水各小半碗,生薑 1 塊,蔥 1 隻

做法:

1. 五花肉,海參各切 3 公方見方塊
2. 筍切滾刀塊,生薑切厚片,蔥切二段
3. 熱油鍋,將蔥,薑入鍋爆香,放入五花肉炒到全部變色,淋上酒,醬油,冰糖,水,調勻後將蔥薑挑出不要,移到砂鍋,大火滾開後改小火慢慢燜煮 1 小時,將筍,海參下鍋,續燜至湯汁濃稠即可