

# 1. 12 我是大廚師 - 豆豉干貝

## 材料：

大顆鮮貝

## 配料：

老乾媽風味豆豉

大蒜

料酒

蔥

白糖

## 做法：

- 將鮮貝洗淨 一隻只裝入餐盤
- 鍋內煮滾水，放入裝好的鮮貝蒸 5 分鐘。再加入適量料酒，繼續蒸約 5 分。
- 另起鍋爐放入適量油，煸香蒜蓉，加入風味豆豉醬炒勻。用匙羹，放入鮮貝上。
- 可以在餐盤放上胡蘿蔔絲等做裝飾