

6.22.2013 大廚師 - 古法鵝肝（火鍋）

材料：

鵝肝 500g

鵝一隻

老薑 3片

枸杞 5g

八角 1個

蔥 30g

鹽，雞精，香油，醬油，料酒少許

做法：

1. 將新鮮的鵝肝絞碎，變成肉泥狀，放入冰箱冷凍 20 分鐘左右，不能讓鵝肝凍硬。然後講凍好的鵝肝切成薄片放入冷藏櫃中備用。
2. 將一隻整鵝洗好，放入冷水中浸泡 5 小時，等鵝不再有血水流出即可。將鵝切成小塊，放入冷水中，大火致沸騰。放入生薑，八角，枸杞.開到中火熬 10 個小時左右，待鵝變軟放入鹽，雞精，料酒，醬油，香油即可。
3. 準備電磁爐，將熬好的鵝湯放到電磁爐上保持其沸騰。
4. 將之前準備好的鵝肝切片鋪在冰塊上裝盤即可。
食用時將鵝肝片放入湯中涮 10 秒即可，入口即化、
大家也可以放入自己喜歡的食用進行涮食。但是必須等鵝肝吃完
以免影響鵝肝的味