

10.24 大廚師 - 日式暖冬煮物

材料:

白蘿蔔半根、魔芋 1 塊、芋頭 2 個、昆布結 2 片、洋蔥半個、圓筒魚糕 4 個、鵪鶉蛋 3 個、娃娃菜一捆、山藥半根、豆腐泡 3 個、木魚花少許

調味料:

鰹魚調味醬油、味淋、和淡醬油的比例是 10:1:1、水 2000cc、鹽 1/4 勺

做法:

1. 昆布用溫水泡發並洗淨，不用洗得太過，要留一點鹽味
2. 鵪鶉蛋先下水煮熟，剝皮備好
3. 洋蔥切絲，白蘿蔔切厚片，魔芋切成三角厚塊，芋頭滾刀切塊，娃娃菜剝開成一片一片的並且卷好，油豆泡清洗一下，魚糕備好
4. 最後將所有食材穿上竹簽
5. 製作湯底：用餘下的食材的邊角料，白蘿蔔，昆布，木魚花按比例加調味料湯底：鰹魚調味醬油與味淋和淡醬油的比例是 10:1:1，水 2000cc
6. 煮半小時之後加所有食材一起燉煮，直到食材軟爛，出鍋前 5 分鐘加鹽即可
7. 如果喜歡湯底甜一點的，在煮湯底時可以加入半個蘋果和半勺糖