

翡翠白玉湯

材 料 >

白蘿蔔20公克、絞肉5公克、香菜1顆、高湯1杯

調味料 >

鹽1茶匙

作 法 >

高湯加入絞肉煮滾，去除浮油雜質，加入白蘿蔔塊煮至透明狀，加入調味料，撒上海菜末即可。



桔醬百斬雞

材 料 >

土雞120公克、鮮桔2顆、蔥、薑、八角、鹽、酒各少許

調味料 >

桔子10公克、水10公克、蜂蜜5公克、鹽少許

作 法 >

1. 鍋中加水七分滿加入蔥、薑、八角、鹽、酒煮成滷鍋放入土雞等煮開轉小火燜泡15分。
2. 取出切塊以調好桔醬沾食。



