

冠軍



飄香菜尾福袋煮

材 料

大白菜	300公克
香菇	5公克
雞內臟	10公克
豬肚	100公克
酸菜	15公克
筍干	15公克
魷魚	20公克
豬肉	20公克
白蘿蔔	15公克
筍片	20公克
鮮蝦	6隻
豆腐皮福袋	6個
龍鬚菜及蛋酥熱湯	少許

調味料

米霖	20公克
鹽	15公克
米酒	20公克
水	600公克
黑醋	10公克
胡椒	10公克

作 法

1. 將大白菜、香菇、豬肉、酸菜切絲，豬肚、白蘿蔔、魷魚切片，加上雞內臟、筍片等食材加入大鍋內。
2. 將米霖、鹽、米酒、水600公克煮2.5小時，再加入鮮蝦煮熟，蝦先撈起去蝦頭備用。
3. 用豆腐皮福袋將上述食材包起來排入碗中加上蝦、蛋酥、熱湯及川燙後之龍鬚菜裝飾。