

大廚師:俞帆
日期:Jul.7,2007

鹹菜鴨(湯)

材料:

1. 鴨一隻
2. 酸菜切段或切絲
3. 梅干菜切段或切絲
4. 薑絲
5. 紹興酒(或花雕酒)
6. 鹽巴

做法:

1. 將鴨子退冰用滾水川燙取出
2. 再燒開另一鍋水,再將鴨子放進去煮約 15 分,轉中火悶煮 15 分,將鴨取出抹鹽待涼後再剝塊
3. 在煮鴨的湯汁中放入酸菜,海干菜,薑絲,紹興酒,調味料即為湯
4. 盛出一碗鴨湯(加上鹽,柴魚粉或雞粉)淋在鴨肉上,鴨湯味道要調重一點,鴨肉才有味道

這道菜為一菜兩吃