

9.15 大廚師 - 西班牙臘腸海鮮燉飯

材料：

德國臘腸 1 根(切 8 塊)

蝦仁 5~6 隻

花枝 3~4 圈

蟹肉 3~4 個

蛤蠣 4 顆

青紅黃椒切塊少許

小番茄 2 顆

杏鮑菇 1 顆(切塊)

白飯 2 碗

調味：

大蒜碎 1 匙

紅辣椒片 0.5 匙

胡椒鹽 0.5 匙

鰹魚粉 1/2 匙

TACO 粉 1.5 匙

雞高湯 100c.c、

白酒

做法：

1. 取一平底鍋，熱鍋加入沙拉油，大蒜碎爆香炒至有蒜香味。
2. 加入德國臘腸，海鮮類，蛤蠣，蔬菜類，待海鮮料略熟後加入少許白酒、雞湯、調味料拌炒
3. 加入白飯拌炒收汁，感覺湯汁逐漸變稠，即可起鍋。
4. 起鍋後可灑上少許的帕米森起司粉增添風味