

## 10. 19. 2013 大廚師 - 櫻花蝦魚湯米粉 (2 人份)

### 材料:

櫻花蝦 10g  
龍利魚片 100g  
米粉 30g  
韭菜 10g

### 調味料:

油蔥酥 5g  
白胡椒粉 2g  
鹽 少許  
米酒 少許  
高湯 適量

### 作法:

1. 爆香櫻花蝦
2. 龍利魚抹鹽, 滴米酒, 醃 5 分鐘, 擦乾水份
3. 米粉泡軟, 瀝乾
4. 韭菜切段
5. 油鍋油溫約 150 度 C, 油泡魚片至九分熟, 撈起
6. 高湯煮滾, 加米粉, 加龍利魚, 加櫻花蝦, 加韭菜, 再次煮滾
7. 加鹽, 胡椒粉調味
8. 淋上油蔥酥, 即可上桌