

12.13 大廚師 - 泡菜蟹肉粥

材料:

1. 蟹肉 (罐頭)
2. 韓國泡菜 切成小塊
3. 白飯
4. 高湯
5. 雞蛋 打散打均勻
6. 海帶芽
7. cheese 片

調味料:

1. 鹽
2. 蠔油
3. 糖
4. 白胡椒粉

做法:

1. 高湯加熱後加入白飯煮約 10 分鐘
2. 加入蟹肉及泡菜煮滾
3. 加蠔油, 糖少許, 攪拌均勻
4. 將蛋均勻地倒入鍋中
5. 入海帶芽
6. 將 cheese 片放入, 蓋上鍋蓋燜一會兒
7. 上桌前撒上少許白胡椒粉即可