

大廚師: Sandy

日期: Apr.21 2007

海鮮米粉

材料:

1. 乾的粗米粉一包
2. 螃蟹一至兩隻,(每隻切成 4~6 塊)
3. 生蠔川燙後切塊
4. 蛤蜊吐沙洗淨
5. 墨魚
6. 蝦
7. 魚片
8. 台灣高麗菜半顆
9. 唐芹一根切成粗末

高湯:可用雞骨頭,老鷄,豬骨,洋蔥,大白菜,白蘿蔔半顆,紅蘿蔔半顆用大火煮滾後轉小火,把末撈掉

調味料:料酒一大匙,鹽,白胡椒粉,魚露少許

做法:

1. 將乾米粉以燒開的滾水燙軟備用
2. 將所有的海鮮清洗乾淨切好備用
3. 高麗菜切好粗絲以少許油快火炒,盛起備用
4. 高湯再次燒滾後將螃蟹先放入以中火煮熟,放入麗,菜加入鹽,酒和魚露,再依順序放下蛤蜊,墨魚,蝦仁,再放入燙好的米粉,最後放入燙過的生蠔,最後撒下唐芹末及胡椒粉即可