

## 12.22 我是大廚師 - Part 1 培根包蘆筍

### 材料:

培根  
蘆筍  
黃油

### 做法:

- 先將蘆筍洗乾淨後削皮(為什麼呢?)
- 將削好的蘆筍切斷,長度大約妳的食指
- 拿出一片培根鋪已經抹了黃油的烤箱盤子上
- 拿兩根切好的蘆筍夾在培根末端捲一圈,接著再拿 3 到 5 根(根據蘆筍大小)繼續捲,
- 捲的時候必須順著蘆筍捲,這樣才能將培根完全包在蘆筍外面
- 接著將所有捲好的培根蘆筍送入 350 度的烤箱
- 培根熟了之後便可以直接食用了
- 因為大部分培根都有味道,所以其實不需要在另外調味
- 可以灑點黑胡椒會更香

## 12. 22 我是大廚師 - Part 2 調酒

雞尾酒大部分都需要基底酒,

例如 vodka, rum, whisky, brandy, gin, tequila (伏特加, 萊姆, 威士忌, 白蘭地, 琴酒, 龍舌蘭)

伏特加是最簡單的酒, 加個汽水或果汁就可以喝

今天我們就先拿伏特加來做個應節的調酒吧

### \* Christmas Cosmo 聖誕的柯夢波丹

#### 材料:

伏特加

紅莓汁

新鮮檸檬

Cointreau(君度橙酒)甜中帶苦不會死甜,有橙皮香味

#### 做法:

- 半 ounce 澄酒, 1 ounce 伏特加, 半 ounce 紅莓汁, 少許(一湯匙)檸檬汁, 加入冰塊快速搖一下就是香香甜甜的非常好喝
- 倒出來後的顏色是橘紅色, 就像聖誕紅一樣很適合聖誕節!
- 喝的時候需要小心, 不要因為甜甜的就大口大口喝, 其實他酒精濃度可不低

---

\*除了 christmas cosmo 雞尾酒, 喜歡 eggnog 的朋友這邊也可以參考幾個不錯的雞尾酒

#### 例如:

可以用半 ounce 白色巧克力酒, 加 4 ounce eggnog 與 1 ounce southern comfort 調出來的白色聖誕酒如果覺得麻煩, 可以直接在超市找 eggnog 買回家之後加一 ounce 的白蘭地就是白蘭地蛋酒了