

5.07 大廚師 – Seafood Chowder 奶油海鮮濃湯

材料：(6-8 人份 約 3.5 升)

Hot fishstock	魚湯	1.5L
(Halibut 比目魚骨, Parsley 歐芹梗小小紮, Bay Leaf 香葉 1 片 水 1.6L)		
Butter	黃油	120g
Onion 1cm	洋蔥丁	150g
Carrot 1cm	胡蘿蔔丁	150g
Celery 1cm	西芹丁	150g
Flour	麵粉	100g
Clam Nectar (Clam Juice)	蜆子汁	300-400ml 一罐 (瓶)
Potato 2cm	土豆丁	150g
Frozen Clam Meat, Shrimp, Salmon and/or other Seafood		
冷凍蜆子肉, 蝦肉, 三文魚 或其他海鮮		600g
Whipping Cream 35%	奶油	250ml
White Wine	白葡萄酒	50ml
Sugar half tbsb	糖	半湯勺
Salt & Pepper Tt	鹽和黑胡椒	適量

做法：

1. 比目魚骨沖水洗淨，加 1.6L 冷水，大火煮沸撇去浮沫轉小火。加香葉一片，歐芹數根，黑胡椒粒煮半小時。撈出魚骨香料，留湯待用
2. 洋蔥，胡蘿蔔，西芹，切一公分大小方丁，用 120g 黃油中火炒軟，加入麵粉拌勻（不用關火）
3. 加入蜆子汁，用打蛋器攪拌麵粉糊避免有結塊的面疙瘩，加入熱魚湯，攪勻
4. 沸騰後轉小火加熱 15 分鐘，土豆切 2 公分大小方丁，加入湯中，小火 10 分鐘
5. 加入海鮮，繼續加熱至沸騰
6. 加入奶油，白葡萄酒（可用白米酒或少量威士忌或白蘭地替代，但不要用料酒），糖，鹽，少量黑胡椒，調味到適合
7. 裝入碗中，以歐芹葉裝飾