

9.17 大廚師 Ariel (一) - 楓糖烤核桃

材料:

核桃 2 杯 楓糖漿 150CC 海鹽 少許

做法:

1. 平底鍋小火加熱，以乾鍋慢烤方式將核桃仁熟透，逼出水分
2. 將楓糖漿緩慢且均勻的倒入鍋中
3. 加入少許海鹽, 用小火拌炒使糖漿均勻覆蓋核桃
4. 核桃鋪盤冷卻, 即可食用

9.17 大廚師 Ariel (二) - 杏仁蓮子銀耳冰糖粥

材料:

杏仁 蓮子 銀耳 冰糖 半熟飯 視個人情況斟酌份量

做法:

1. 先將所有杏仁、蓮子、銀耳。蓮子與銀耳都要泡發
2. 銀耳剪碎，越碎越好。
3. 將杏仁放入水中熬煮，大約三十分鐘。
4. 一定要熬到杏仁的香氣出來，才可以加蓮子。
5. 加入蓮子後再煮二十分鐘，就可以加銀耳
6. 加入半熟的飯三分鐘之後關火燜一下。
7. 加入冰糖即可