

烏雞燉魚翅

份量：10 人份

材料:

烏骨雞(光雞)1 隻

老母雞(光雞)1 隻

豬腳塊 100g

魚翅 300g

干貝 3 顆

調味料:

鹽 1t

香菇精 1t

酒 1t

烹飪程序

- 1.老母雞剝大塊川燙後洗淨，加入 4-5 斤水，以大火熬煮至剩 2-3 斤湯汁即為白濃湯
- 2.烏骨雞、豬腳塊川燙洗淨，加入 2/3 白濃湯，大火蒸 2~3 小時後取出。
- 3.魚翅水發後，加入 1/3 白濃湯，小火燉 2~3 小時。
- 4.將 2.及 3.之湯汁濾出，加入干貝加熱煮沸、放入烏骨雞、豬腳塊，燉至軟嫩後加入所有調味料，上桌前再放上魚翅燉煮即可。

注意事項

- 1.白濃湯在熬煮時要大火沸煮，邊撈去浮渣。
- 2.魚翅加入高湯要燉 2~3 小時後魚翅才會軟嫩。