



著者 / 邱七七 資料提供 / 躍昇文化事業有限公司

這是一道西式的湯，所謂鄉下，即指蔬菜，如豌豆、紅蘿蔔、洋芋、番茄等較不易出水而變形的菜，都可以做為這道湯的材料。特別要在這裡介紹的，是濃湯的做法。

中式的湯欲使湯變濃稠，如酸辣湯，是用太白粉勾芡使成；其他如更濃稠的如筍羹、魷魚羹，則需要更多量太白粉勾芡；西式濃湯的做法迥然不同，它是在鍋裡置油，油熱以後徐徐放入乾麵粉，輕輕鏟動，麵粉漸漸轉成黃色並溢出香



味，這時動作要快，立刻將高湯或清水徐徐注入，並輕輕攪動，稍一遲慢，麵粉就焦黑又結塊不能用了。

濃湯裡加入蔬菜，就成鄉下濃湯，加上玉米醬，就是玉米濃湯，加蝦仁魷魚就是海鮮濃湯，將洋蔥切細炒黃了倒進去就是洋蔥濃湯。學會了做濃湯，就可以隨心所欲變出不同的口味，烹飪令人有成就感的原因即在此。

濃湯裡加一點鮮奶或奶油，益增西式的風味。

鄉下濃湯

材料：番茄一個／紅蘿蔔一節／芹菜三數根
乾麵粉適量／奶油或鮮奶適量／鹽少許

『邱七七速簡私房菜』讓你在家也可享受道地的名廚美饌

定價新台幣 320 元(另附掛號郵資 60 元)

郵政劃撥 00059300 豐年社

