

文 / 梁幼祥 美食家

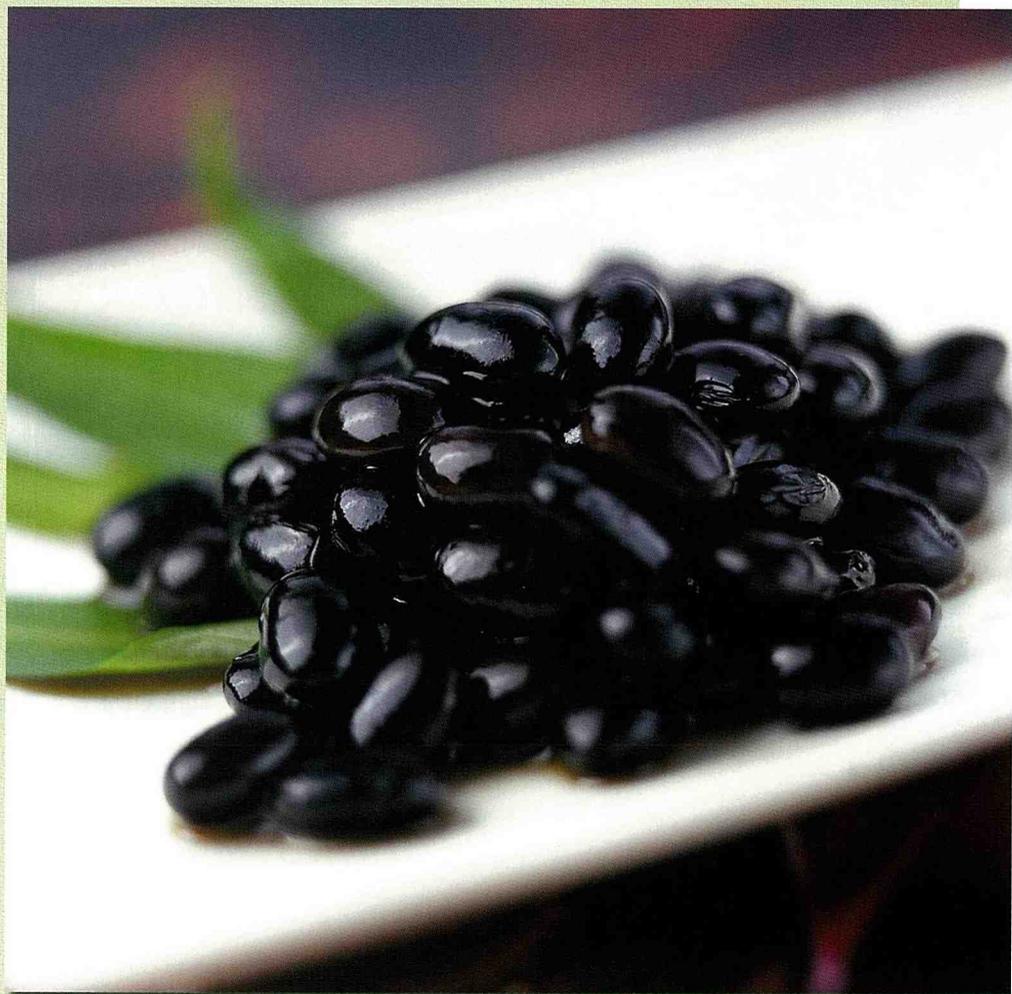
黑珍珠系列 糖漬黑豆

材料：

黑豆1斤，柴魚1兩，醇米霖10湯匙，糖10湯匙，薑2片

作法：

1. 黑豆浸水一夜。
2. 將黑豆入滾水中川燙後備用。
3. 用5碗水煮柴魚，20分鐘後瀝出柴魚。
4. 將黑豆、醇米霖、糖、生薑入柴魚湯中，小火煮2小時瀝出即可。



PS: 這是一道在日本料理店常見的營養前菜，清淡幽雅，一次多煮些，放在冷箱，看報紙看電視時配茶配酒兩相宜。