

鑽石白系列

文／梁幼祥
美食家

開陽蘿蔔

【材料】

蝦米1兩，白蘿蔔1根，
大骨1個，蔥1支。

【作法】

1. 蝦米泡水15分鐘
備用。

2. 蘿蔔切塊備用。

3. 大骨洗淨加一支
蔥，放入蘿蔔加
水，直接用小火
燉。

4. 起油鍋，炒香蝦
米，將蘿蔔撈出
湯鍋與蝦米同

燒，此時將泡蝦米的水入鍋再加半碗煮蘿蔔的高湯及鹽待湯汁
快收乾，蘿蔔也入味即可。

PS：這是一道看似簡單卻耐人尋味的清爽湯菜，把蘿蔔煮成羊脂玉般的透，秘訣是冷水時就將蘿蔔下鍋用小火燉，那色澤越看越迷人，您試試看。

細

