

丹參老酒鮮蟹湯

自製的藥酒醇厚柔順；小啜一碗便滿口生香。巧取高麗菜越熬越香甜的特性，再使用熬煮方式逼出豬肉片的鮮美肉汁；果然為活蟹的鮮美滋味加高分！

材料

主料			
螃蟹	300 g	川芎	5 g
蛤蜊	100 g	桂枝	5 g
豬肉片	50 g	紅棗	5 g
高麗菜	30 g	枸杞	2 g
草蝦	90 g	米酒	100cc
配料		調味料	
新鮮當歸條	10 g	青蔥	5 g
新鮮丹參條	10 g	冰糖	5 g
		鹽	5 g

作法

1. 將配料用米酒浸泡3日備用
2. 用熱水將螃蟹、草蝦川燙後放入鍋中後再加入蛤蜊、豬肉片、高麗菜
3. 加入作法1的藥膳酒，並以小火文煮30分鐘、加入調味料即可



何育任
花蓮美侖大飯店西餐廳主廚

一人份

