

(六)乾香菇高湯：乾香菇用熱糖水泡浸5分鐘，便可撈起，省時又可保香菇和高湯原味，泡香菇水不用燉煮，可直接使用。

(七)海帶高湯：昆布(乾海帶)的精華是表面白色結晶粒，用乾淨溼布稍拭擦，勿用水將表面精華洗掉，用開水煮20分鐘即可。

(八)藥膳高湯：干栲子少許紅棗5粒、冬歸2片、甘草5片、水10杯燉煮10分鐘，可代替味精，作為炒菜時的調味料。

(九)糖醋高湯：鳳梨皮1張、香吉士兩顆、檸檬2片、紅酸梅2粒用中型湯鍋燉煮20分鐘，是絕佳作糖醋的高湯。

3.煮飯時白米先洗三、四次去石灰，但不要太用力而傷胚芽，浸泡20分鐘，使用舊米煮飯的水量是白米的1.2倍，新米是1倍；飯萬一燒焦時可用碗裝木炭，放置米飯上，加蓋去焦味。

煮飯希望飯好顏色潔白可加少許白醋同煮，希望不沾飯碗邊緣飯匙，可加少量沙拉油同煮。

煮糯米只需洗淨糯米，不用泡浸用米一半的水份，使用大同電鍋便可煮成香Q的糯米飯，加入泡過水的海苔同煮，則成海苔糕。

剩飯中放1顆日本鹹酸梅保溫，可防止隔天變味。

煮蕃薯稀飯使用2/3蓬來米，和1/3長粒糯米洗清淨同煮，不需用太白粉勾芡，自然甜稠可口。