



鍋燒麵

鍋燒麵

材 料：素貢丸 1 顆、白果數粒、生香菇 1 朵、苜蓿半大張、烏龍麵半包。

調味料：味噌 1 大匙、鹽少許、味精適量。

作 法：生香菇劃花，苜蓿劃花卷螺旋狀，用牙籤穿過放入鍋中，再倒入烏龍麵，生香菇，白果，3 杯筍高湯用鹽、味精調味煮 3 分鐘再加入味噌煮沸即可。

廚房密訣：煮味噌湯，先以竹筍高湯煮熟材料後，再調入味噌，因為味噌一經大火久煮，原味便會破壞無存。所以火滾就需把火關小。