

至尊富贵鲍脯 - 辣鲜露炒鲍片



配方表 (4 用餐人数)

数量	单位	名称
主料		
200.00	g	冻品元宝鲍鱼
辅料		
100.00	g	四季豆
25.00	g	黄椒
25.00	g	红椒
小料		
10.00	g	葱段
10.00	g	姜片
调料		
5.00	g	家乐烧汁
5.00	ml	家乐辣鲜露
5.00	g	家乐浓缩鸡汁
10.00	g	料酒

10.00 g 水淀粉

制作方法

- 1、元宝鲍鱼自然解冻后改刀成片；
- 2、四季豆和黄椒、青椒改刀成段；
- 3、锅中煸香小料，放入过油后的原料和调料后翻炒均匀勾薄芡即可。

创作心得：

冻品元宝鲍鱼不论形态、色泽还是口味，都与鲍鱼极为相似，但实际成本较低。作为年底尾牙菜式之一，性价比高，爆炒类菜式出品迅速，值得推广；

元宝鲍适用于多种烹调手法，利于创新物超所值的新年菜式。

元宝鲍软糯的口感配上爽口的四季豆，可使菜肴口味更富层次感；

家乐辣鲜露的添加，让清香和鲜辣味更快速而有效地被元宝鲍吸收，增加菜肴的浓郁锅气，为菜肴带来特殊风味。同时结合家乐浓缩鸡汁的自然鸡鲜味和稠亮的汁体效果，提升原材料本味，特别适合在炒菜时添加，使菜肴鲜得更自然鲜亮；

家乐烧汁的复合口感和浓稠的质感，在海鲜类炒菜中适量添加，可使菜肴口感柔顺，色泽诱人，更增添食欲。