

金玉翡翠满堂红 - 虫草花肉汁炖花胶



配方表 (4 用餐人数)

| 数量 | 单位 | 名称 |
|--------|----|----------|
| 主料 | | |
| 200.00 | g | 发好蟹肚 |
| 辅料 | | |
| 100.00 | g | 猪排骨 |
| 30.00 | g | 火腿粒 |
| 15.00 | g | 虫草花，干的 |
| 小料 | | |
| 3.00 | g | 姜片 |
| 20.00 | g | 葱结1个 |
| 调料 | | |
| 3.00 | g | 家乐浓缩鸡汁 |
| 5.00 | g | 家乐醇香一品汤 |
| 5.00 | g | 花雕酒，古越龙山 |
| 2.00 | g | 胡椒粉 |

制作方法

- 1, 将发好鳖肚、排骨、火腿改刀切件，依次飞水。
- 2, 将飞好水的原料均匀的放入炖盅内，加入调味过的清水和小料后，密封上蒸箱大火蒸两小时后，捞出葱姜小料即可出菜。

厨师创作心得：

鳖肚作为一个非常具有养生价值的原料，并且搭配流行的养生食材虫草花，更为菜肴增添了亮点；

在传统制作上，这类菜肴需要熬制高成本的汤底来调配，准备工作比较繁琐，而且往往在使用量上难以掌控而造成浪费；

直接使用家乐醇香一品汤和家乐浓缩鸡汁调汤，不仅让汤色和肉质鲜香口感更加醇厚，更帮助厨师改良和简化了汤底的制作方法，大大的降低了出品的成本，出品也更加稳定和标准化；

家乐浓缩鸡汁和家乐醇香一品汤搭配使用，可以在保证汤汁醇厚口感的同时，香味更浓郁。