

百花齐放 - 双菌浓汤炖花胶



配方表 (4 用餐人数)

数量	单位	名称
		主料
200.00	g	鲨鱼肚
		辅料
50.00	g	鸡腿菇
50.00	g	杏鲍菇
100.00	g	猪排骨
		小料
15.00	g	姜片
15.00	g	葱段
		调料
8.00	g	家乐鸡粉
15.00	g	家乐厨师浓汤
5.00	g	料酒

制作方法

- 1、鲨鱼肚、排骨、鸡腿菇、杏鲍菇改刀备用。
- 2、所有原料飞水后放入煲中，加入清水、小料、料酒，煲至汤汁浓稠后，放入调料，调味后即可出菜。

厨师创作心得：

鲨鱼肚作为比较新颖的健康食材正慢慢被广大食客所喜好。另外，其较高的性价比也是年底家庭聚餐不错的选择；

搭配菌类原料和肉类原料一起烹调，口感更佳，养身效果会更好；

烹制这类菜肴通常会预先熬制浓汤，这样往往会增加菜肴的原料成本和人力成本，而且汤的口感还很难一；

选用家乐鸡粉和家乐厨师浓汤调配出的浓汤底，在保证汤汁口感醇厚，增添自然肉质鲜香的同时，更简化了后厨的操作并提高了菜肴的毛利。