# 冬阴功火锅

## 材料准备

1. 汤底：良姜、柠檬叶、香茅草、冬阴功酱、洋葱、番茄
2. 辅料：虾、草菇、鱿鱼、鲍鱼、蛤蜊、金针菇、海鲜菇、香菇、豆腐、脆皮肠
3. 调料：青柠、小米辣/朝天椒、白糖/椰子糖、鱼露

## 制作步骤

①虾去头、去壳、去虾线，虾头和虾壳

②锅中倒少量油，用虾头和虾壳煎出虾油，然后倒水，盖上盖子炖20min捞出虾头和虾壳得到虾高汤，良姜切片，柠檬叶揉烂，香矛菜切段，洋葱切片，番茄切块，加入虾高汤中，

③青柠挤出青柠汁，小米椒切圈，将青柠汁、小米辣、白糖和鱼露倒到一个碗里混合均匀，一部分倒入锅中，然后再加入一块冬阴功膏，剩下的调味料加一点蒜末、香菜末和水调成蘸料。