食材 （3 人份）20 分鐘

無刺虱目魚肚1片

薑絲15克

九層塔適量

蛤蜊適量

調味料

鹽1小匙

米酒1大匙

水2000CC

香油適量

1. 取一鍋，將2000 ㏄的水煮沸。
2. 放入虱目魚肚、薑絲、蛤蜊、鹽、味精、米酒。 以小火煮至沸騰時，撈除浮末後熄火。
3. 最後加入九層塔與香油增味，好湯上桌！