

酒燒蛤蠣湯

備料	做法
1. 蔥段 3 根	1. 取一小鍋，加入 蔥段、薑絲、
2. 薑絲些許	鮮香菇、杏苞菇、蛤蠣。
3. 鮮香菇片 3 片	2. 高湯加至 8 分滿
4. 杏苞菇片 4 片	3. 米酒加至 9 分滿
5. 蛤蠣 5 顆	4. 倒入鍋中加熱，可再倒入些許高
6. 烹大師高湯	湯避免噴煮過程中湯汁不足，等蛤
7. 米酒	蠣全開即可
8. 香油	5. 用點香油，裝鍋出餐。

味噌湯

備料	做法
1.味噌	1. 水 4 分滿，煮滾。
2.糖	2. 味噌一大匙。(用濾網過篩)
3.味醂	3. 糖，味醂，鹽少許，醬油。
4.鹽	4. 豆腐。
5.醬油	5. 放入柴魚片。
6.柴魚片	6. 煮滾即可。
	裝碗時： 放海苔絲和蔥花於碗中