

『營養味噌湯』

指導老師：阿路米&莎莉

材料：

味噌	150g (+200g水拌勻)
炸豆包	2塊 (每塊切成1/6小塊)
板豆腐	1盒(切丁)
蔥花	75g
海帶芽	50g(泡水後)

調味料：

水	1000g
糖	適量

作法：

起一湯鍋加水1000g煮滾+『已經拌勻的味噌』煮滾+豆包塊+豆腐丁適量的糖煮滾後，加入已泡水的『海帶芽』再次煮滾後，熄火+蔥花，即可