**酒 燒 蛤 蠣 湯**

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

**味 噌 湯**

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