

# 雞油花雕蒸蟹腳 伴陳村粉

A Cooperation of



**BOSCH**

*Isti Dining Table*

Invented for Life

# 雞油花雕蒸蟹腳 伴陳村粉



## 材料：

2 - 3 隻 帝王蟹腳

1 片 昆布(15cm)

1 斤 蜆

400 克 陳村粉

180 克 雞皮

8 片 薑

250 毫升 昆布蜆汁

200 毫升 雞湯

50 毫升 雞油

1 小片 金華火腿

2 湯匙 紹興花雕酒

1 隻 蛋黃

50 毫升 生粉水\*

## 步驟：

1. 平底鍋放入雞皮和薑片，小火煎出雞油
2. 昆布用廚房紙抹走灰塵，加入300毫升清水，放雪櫃浸一晚至軟；翌日小火煮至冒泡後關火，合蓋焗20分鐘，取出昆布
3. 昆布水煮沸，加入蜆合蓋煮約3分鐘至開口，開蓋中火繼續煮10分鐘出味，過篩
4. 昆布蜆汁和雞湯混合，加入金華火腿小火煮15分鐘
5. 蛋黃和雞油混合，一邊攪拌一邊加入50毫升步驟4的湯汁，再將混合物倒入湯汁混合，加入紹興花雕酒 (此做法避免過熱煮熟蛋黃)；倒入生粉水中火煮至湯汁濃稠
6. 蟹腳切開一半殼，連同陳村粉用 Steam+ 模式100度蒸10分鐘；淋上黃金湯汁；放上蔥絲，澆入熱雞油即成

\*生粉水：50毫升水 + 1湯匙生粉

## 設定程序：

以Steam+ 100°C蒸10分鐘

Steam+

A Cooperation of



**BOSCH**

*Isti Dining Table*

Invented for life