

# 瑤柱髮鮑炆冬菇

過時過節要多做幾味，又要齊人才上桌，最方便就是炆餸了。可以預先做好，吃時翻熱更入味可口。冬菇飽滿多汁，髮菜盡收瑤柱、鮑魚、雞湯之精華，端出來滿室香氣。



## 材料：

髮菜(浸軟)	半餅
冬菇(浸軟)	8隻
鮑魚仔	8粒
豆苗	1磅
大瑤柱(先炸後蒸)	1粒
細瑤柱(先炸後蒸)	3粒
炸蒜子	4粒
薑	3片
上湯	3杯

## 調味：

糖、蠔油、老抽、生抽

## 筆記：

- 建議隔晚先做好，隔去湯汁，覆上保鮮紙放入雪櫃過夜。翌日吃前蒸熱，味道更佳。



## 做法：

1. 燒熱油鍋，爆香薑片及炸蒜。
2. 倒入冬菇，大火翻炒5分鐘後瀝酒，加入雞湯及瑤柱。
3. 滾後轉中細火，下調味，蓋上鍋蓋炆20分鐘。
4. 開大火加入髮菜及鮑魚仔炆5鐘。
5. 吃前大火翻熱下生粉水埋芡，下包尾油。
6. 將大瑤柱粒放在碗中央，冬菇沿碗排好，放入髮菜。(圖A)
7. 大碗倒扣入碟中壓好食材，豆苗炒熟伴碟即可享用。(圖B)

