

涓 杓漢兼妬邛 - 涓 洙鏃工逢鑑伴掬鏃朵龔 - 鏗儿棉錦笈汉绀愨浜ゆ悳 韩国料理大酱汤

美食

浣漏

鎏賤龔浜庸細2007/05/24 14:41

制作步骤：

- 1、先炒牛肉，等牛肉的颜色变白的时候，放贝壳汤水。
- 2、汤开始沸腾的时候，放汤料和蘑菇。这时出来的泡沫要去掉。
- 3、再放贝壳、豆腐、南瓜、洋葱、大葱，最后放辣椒。

用料准备：

1、肉酱的做法：

酱油、白糖各1勺；切好的葱2小勺；切好的蒜1小勺；芝麻油、盐各1小勺；i椒少量

2、汤料的做法：

大酱1大勺；辣椒酱1 / 2小勺；辣椒粉1 / 2小勺

制作要点：

- 1、先把贝壳泡在盐水里后放在暗处3 - - 4小时，使贝壳吐出烂泥，然后再洗干净。
- 2、在锅里倒买倒4杯水和洗净的贝壳煮。贝壳打开之后，把贝壳和汤分开。
- 3、牛肉切得很细，然后放适当的肉酱后搅拌。
- 4、豆腐切成0.3cm的厚度，3 - - 4cm的大小，南瓜切成0.3cm的厚度后，切成4半。
- 5、辣椒和大葱要大片的切，而且辣椒要去掉辣椒籽。

食用：

一切做好了即可。

材料：

牛肉...100g 南瓜...1 / 4个 贝壳...4 - 6个

豆腐...半块 辣椒...2个 红辣椒。。1个

大葱...1个 洋葱...1 / 2个 蘑菇...适量 食用油...少量