

涓 杓漢兼垢邕 - 涓 洙鏃 工 逢 鑑 伴 掬 鏃 朵 龔 - 鏃 儿 棉 錦 冬 汉 绀 惧 施 浜 ゆ 侯

大酱汤

美食

浣漏

鎏賤龔浜庸細2007/08/22 12:21

操 作：一、制作准备

- 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

二、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。

三、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。