

涓 杓漢兼姪邕 - 涓 沫鏃工逢鑑伴掬鏃朵龔 - 鏃儿棉錦冬汉绀惧施浜ゆ侯

异国风味：韩国酱汤

美食

浣滲

鎏賤龔浜庸緇2009/02/02 15:43

主料：

1. 韩国黄酱。
2. 辣椒面, 生姜少许。
3. 西葫芦, 土豆, 香菇, 豆腐, 五花肉（上好的）, 尖椒, 洋葱, 小鲜贝三四个。

做法：

- 1、四分之一的豆腐块切成小方块。五花肉切成薄片，土豆二分之一切丁，西葫芦三分之一切小方块。
- 2、三只香菇撕成条状一起入锅加水煮，生姜一小块拍松，与鲜贝一起加入。
- 3、水开后把沫子撇去，加入一大勺黄酱调味至咸淡合适（酱汤切忌加盐，否则鲜味尽失，咸淡味全靠酱调）。
- 4、改用中火煮到土豆熟了时，尖椒一至两个切段，洋葱五分之一且粗丝，一起加入慢火煮十来分钟，加入少许辣椒面出锅即可。