



御品八珍佛跳牆 6人份

御品八珍佛跳牆



桂冠巧之燒、桂冠魚卵卷、桂冠黃金魚蛋、桂冠魚餃



蝦米20克、大白菜1/2粒、芋頭1/2粒、栗子6粒、香菇6朵、雞腿肉2支、豬腳筋80克、蒜頭30克、蔥2支



高湯塊2塊+蠔油2大匙+黑醋1大匙

步驟說明



步驟 1

將蝦米、蔥爆香加入白菜炒軟放入碗中



步驟 2

芋頭、栗子、香菇、雞腿肉煎至金黃放在白菜上



步驟 3

高湯塊加水、蠔油、黑醋煮成湯倒入並擺入巧之燒、魚卵卷、蝦球、黃金魚蛋、魚餃後蒸1小時