



嚴選昆布鍋 4人份

最簡單、自然的鍋底，最能吃出有材的鮮甜滋味



桂冠黃金魚蛋、桂冠蝦球、桂冠鱈味棒、桂冠魚餃、桂冠蛋餃、桂冠燕餃、桂冠花枝餃



番茄、高麗菜、香菇、茼蒿、美白菇、鴻喜菇、玉米



湯底：昆布加1500cc~2000cc的水、蒜頭仁30個、濃口醬油適量

 步驟說明**步驟 1**

購買市售昆布，稍微洗去表面雜質後，將昆布泡在水中約30分鐘(或隔夜泡)

**步驟 2**

運用原本的昆布水加蒜頭煮滾後，加入醬油調味(可不需取出昆布和蒜頭)

**步驟 3**

再依個人喜好放入蔬菜類或肉類和火鍋料

 小撇步

蒜頭仁增加鮮味