



心灵鸡汤



与美诺爱上厨房

心灵鸡汤

食材：三黄鸡1只，普娜矿泉水1500g，姜15g，大葱10g，清鸡汤200g，新鲜松茸20片（可根据需求适量增减），新鲜竹笙10根，盐5g，浓缩鸡汁7g，鲜虾云吞8个（云吞皮1张，虾1个，鸡蛋5g，香菜1g，香油2g，蚝油1g，盐3g，鸡粉2g），小油菜8棵。

做法：

- 1、三黄鸡去掉头部、脖子和爪子，焯水备用。
- 2、将斩好的三黄鸡放入1500克普娜天然矿泉水中，加入葱姜，用保鲜膜包好，放入80℃的Miele蒸炉中，蒸制6小时。
- 3、鸡汤蒸好之后取出葱姜和鸡肉，汤汁过滤后，将松茸和竹笙放入其中，再以100℃蒸30分钟。
- 4、将煮好的小云吞和小油菜放入鸡汤中即可。

Created By Kenny Fu For Miele

Miele

德国美诺