



Opening times: Monday - Friday 9.00am - 5.00pm

干鲍鱼简易制作方法

- 将干鲍放入清水中浸泡大约三天，每天需至少换水一次。
- 将整只鲍鱼放入汤锅中，再倒入鸡汤。
- 加入一头蒜，少许姜和一大块金华火腿。
(配料可以根据个人喜好添加或删减)
- 用大火炖煮 3 个小时后转中到小火继续炖煮大约 6-9 个小时。
- 煮好后从汤锅中舀出一碗汤，加入大约 4 勺蚝油，置于另一锅中用小火慢煮，加入玉米淀粉搅拌均匀，使其浓稠。
- 最后将做好的酱汁淋于煮好的鲍鱼上即可。

17 McIntyre Street,
Morningside,
Tasmania, 7018
塔斯马尼亚，莫宁顿区，麦
金太尔街17号，邮编7018

Ph: +61 03 6245 1744
Fax: +61 03 6245 1766
E: info@tasliveabalone.com.au
W: www.tasliveabalone.com.au