

大廚師:Jasmine
日期:July 9 2005

玉米濃湯

材料:

1. 麵粉糊 1 cup
2. 去骨雞腿 1 隻(蒸熟撕成細絲備用)
3. 玉米粒一罐
4. 玉米醬一罐
5. 雞湯二罐
6. whipping cream 250cc
7. 奶油 30g
8. parsely 5g
9. 胡椒粉 1teaspoon
10. 鹽少許

做法:

1. 麵粉糊加水 500cc 以果汁機打勻
2. 4000cc 量之鋼鍋水煮開後,將做法 1 徐徐倒入,並不時攪拌,以免黏鍋
3. 再放入雞腿絲
4. 再將材料 3,4,6,7 放入,並不時攪拌至煮開加入胡椒粉及 parsely 即可

麵粉糊的做法:

將 2cup 的沙拉油放入 5 片 bay leaves 後以中火熱之,待 bay leaves 呈黃褐色後取出並離火,將油倒入已裝麵粉 3cup 的鋼鍋內,以打蛋器快速打勻,後倒入烤盤以華氏 300 度烤 10 分鐘,待涼即可裝罐保存