

## 4.27 大廚師 - 至尊無敵飯

### 材料：

兩碗 日本壽司米  
一碗半 日本柴魚高湯  
60 公克 奶油  
1/4 碗 日本清酒  
一茶匙 大蒜末  
一茶匙 生薑末  
鹽少許

### 其他材料：

薄荷葉  
九層塔  
青蔥  
香菜  
泰式小辣椒  
  
有機溫泉蛋

### 做法：

#### **\*米飯步驟**

- 就將所有的東西放入 電鍋 .
- 米飯煮熟 之後 大約悶個 15-20 分鐘
- 食用時 米飯上面 灑上 新鮮切的 薄荷葉 + 九層塔 + 青蔥 + 香菜 + 小辣椒

#### **\*溫泉蛋部分**

- 在爐台上 準備一鍋 溫熱的水 要使用溫度計 64.5 度
- 小心 放入 新鮮有機的雞蛋. 持續觀察 溫度 確保在 64.5 度 之間
- 太熱的話 加點 冷水或冰塊, 水溫太涼的話 爐台上加熱及在鍋內攪拌 以保持 水溫
- 溫煮 40 分鐘 拿出 立即 食用 打開蛋殼 放上 米飯上 .