

## 5.09 大廚師 - 黑胡椒毛豆（六本木の枝豆料理）

### 事前工作：鹽水製作

八角 15 顆或更多；鹽；白砂糖 1 大匙；白胡椒粉 1 匙；  
香油少許；水 1800cc

將以上材料放於鍋內煮沸，再續煮 5-8 分鐘

### 材料:

1. 冷凍毛豆莢一大包（大統華或 Superstore）3 磅
2. 蒜頭 20 瓣（剁碎）
3. 鹽酥雞 胡椒鹽 1 瓶（取出倒在碗中）
4. 黑胡椒粉 2 匙
5. 白胡椒粉 1 匙
6. 柴魚粉 ½ 匙；昆布粉 ½ 匙 混合  
（3 - 6 混合備用）
7. 香油少許；辣油少許（可不加）混合

### 做法:

1. 將冷凍毛豆莢全部倒入沸騰鹽水中，煮沸過程中需多次攪拌毛豆莢，使其平均受熱，約煮至鍋中有氣泡浮起立即關火，撈起毛豆莢與八角
2. 依序將剁碎的蒜頭放在撈起的毛豆莢上方，將混合的調味料 3-6 均勻撒在毛豆莢和蒜末上方，因毛豆莢熱度高會將蒜頭味道逼出
3. 倒入少許香油與辣油攪拌，攪拌方式“由下往上”，再重複用調味料與香油辣油調出個人喜愛的辣度和鹹度

PS：調味好的毛豆需放冷後，放入冷凍櫃一晚，隔日解凍后，味道才會進入毛豆裡面

