



家承本味

TASTE PLUS



# 乾貨食品 建議發泡調理步驟



## 燕窩發泡燉煮方式

1. 取出酌量乾燕盞浸泡於清水中，並放置冰箱冷藏(0-4°C)一晚，使燕盞呈現半透明狀。
2. 取出燕窩放在篩籃裡沖洗，若仍有細微絨毛或雜質請用鑷子稍加挑揀，反覆清洗後再瀝乾。
3. 將挑揀好的燕窩進入燉盅內並加入清水(水高建議漫過燕窩)，置入電鍋後蒸約15至30分鐘至燕窩軟滑(依個人口感調整時間，另可加入紅棗、花旗蔘、冬蟲夏草等調整風味)
4. 起鍋後放入適量冰糖提味即可食用。







## 乾鮑魚發泡方式

1. 將乾鮑魚浸水放置冰箱3日(0-4°C)，中間不需換水，務必不可沾染到其他油漬。
2. 第4日取出鮑魚，換水後煮至沸騰，轉小火悶煮半小時，放至冷卻後置入冰箱(0-4°C)。
3. 第5日取出鮑魚，換水用小火悶煮半小時，放至冷卻，去除鮑魚嘴，後置入冰箱(0-4°C)。
4. 準備一鍋雞骨頭湯，煮沸2小時，瀝乾雞骨，取出清湯備用。
5. 將鮑魚放入電鍋加入備用雞清湯，可加入少許火腿、雞爪、鵝掌，干貝一同燉煮三日。
6. 燉煮三日，白日用高溫，晚上用低溫燉煮，切記鍋中湯汁皆須維持八分滿，日夜調換溫度時湯汁需加滿，燉煮期間勿掀開蓋子及攪拌。

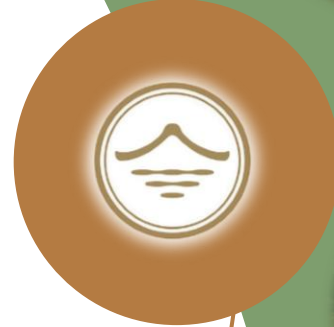






## 花膠(魚翅、魚皮) 發泡燉煮方式

1. 先將花膠(魚翅)，泡冷水並放置冰箱冷藏(0-4°C) 1日，隔日取出更換清水，務必不可沾染到其他油漬。
2. 將泡水的花膠(魚翅)，泡入熱水，水溫控制在75至85度尤佳(水溫切勿沸騰)，轉小火並蓋上鍋蓋，以悶煮方式2-4小時即可；可依照個人口感再調整時間，軟硬適中時，再走水慢慢降溫，晚上放入冰箱冷藏，每日換水，兩天後即發泡完畢。
3. 將花膠(魚翅)取出，加些許水並佐、青蔥、嫩薑，米酒，冷水放入，焯水去腥，川燙時間約莫水滾5至10分鐘即可。
4. 將川燙煮軟的花膠(魚翅)，加入準備好的雞湯(高湯)一起料理，再依個人喜好調味即可





## 海參發泡燉煮方式

1. 乾海參清洗後以清水浸泡並置入冰箱冷藏(0-4°C)，每日重複換清水冷藏動作約2至3日至海參稍軟。
2. 第三天取出海參，加入清水鍋中，中火煮至沸騰後轉小火悶煮約30分鐘至海參內外軟嫩。
3. 將煮好的海參走水冷卻後，置入冰箱並每日重複換清水，冷藏2至3日至海參漲大。
4. 漲大後剪開海參腹部，清洗腸子即可烹煮食(蔥燒、三杯、大燴海參依個人口味調理)







## 冷凍花膠(魚翅、魚皮)烹煮方式

1. 先將花膠(魚翅)，泡冷水並放置冰箱冷藏(0-4°C) 1日，隔日取出更換清水，務必不可沾染到其他油漬。
2. 將泡水的花膠(魚翅)，泡入75至85度熱水(切勿沸騰)，並佐、青蔥、嫩薑，米酒，焯水去腥，蓋上鍋蓋，以悶煮方式，30分鐘即可；可依照個人口感軟硬調整時間。也可使用電鍋，同上面輔料、米酒覆蓋過花膠(魚翅)亦可。
3. 將花膠(魚翅)，走水慢慢降溫，待冷卻後，即可撈出，(若要改日食用放入冰箱冷藏(凍)即可。
4. 將川燙煮軟的花膠(魚翅)，加入準備好紅燒高湯(雞高湯)一起料理，再依個人喜好調味即可。





## 冷凍海參燉煮方式

1. 先將冷凍海參，泡冷水並放置冰箱冷藏(0-4°C)，隔日取出更換清水，務必不可沾染到其他油漬。
2. 第二天取出海參，剖開海參腹部，取出海參內臟，清洗乾淨即可。
3. 依個人喜好的備料，即可下鍋烹煮。蔥燒、一品、大燴海參依個人口味調理。
4. 海參質地軟嫩，下鍋時務必注意火候。建議烹煮5-10分鐘即可。







## 精選紅燒高湯處理步驟

1. 將紅燒高湯放置冷藏退冰一個晚上；也可直接放入冰水退冰。(切勿直接放入溫熱水，以免影響風味)
2. 將已準備好的花膠(魚翅)，佐入高湯，依個人風味，添加干貝，竹笙，海參，魚皮…等，放入砂鍋烹煮，沸騰即轉小火燉煮，約10-15分鐘即可。
3. 烹煮過程時，務必沸騰即刻轉小火，並輕微攪拌，避免材料糊底，待花膠(魚翅)烹調至個人喜歡軟硬，即可出鍋。





## 野生特大烏魚子



1. 使用前一日，放置冷藏解凍效果最佳。
2. 待解凍後，將烏魚子兩面以米酒(或威士忌)，潤濕浸泡約3分鐘。預熱平板鍋，兩間香煎約兩分鐘即可。
3. 待烏魚子稍微冷卻，即可切片，依個人喜好，搭配清蒜、白蘿蔔、蘋果切片一起食用。
4. 以冷凍方式保存烏魚子，未食用完烏魚子，以不織布包裹，放入夾鏈袋減少接觸冷風與空氣，以確保商品口感品質。  
※盡可能避免重複冷凍解凍。



2021



**THANKS!**



家承本味

TASTE PLUS