



豆豉 鲭鱼粥

用料

米1碗

水7碗

浓缩鸡汤方块(可随意)1粒

雄鷄標豆豉鲭鱼1罐

调味料

雄鷄標淡酱油适量

白胡椒粉适量

雄鷄標芝麻香油适量

点缀品

炸过的干葱适量

炸蒜头适量

切好的葱花适量

辣椒丝适量



烹调

把米浸泡15分钟。

在锅内放进水、已浸泡的米和浓缩鸡汤方块。

当水煮沸后，改用文火慢慢地煮，偶尔地搅动米及水，直至米煮熟成粥状为止（即米变松软、破开成绵状）。关火加盖，让它煨15分钟。

最后，重新加热和慢慢搅拌来令粥变成更软滑香绵。如果粥煮得太稠的话，可加一点点水再煮一会。待粥煮好后，可加少少淡酱油和芝麻香油来调味及润色。

上菜

上菜前在粥面加上豆豉鲭鱼、切好的葱花、炸过的干葱和蒜头。

加些新鲜的红胡椒丝，甚或黄瓜加上粥面，令色彩更缤纷及粥更鲜味。