

生扣吉品鮑



材料：	
三十五頭吉品鮑	12隻
葱	4棵
薑	4厚片
排骨	10兩
火腿	6兩
雞腳	4隻
豬皮	10厘米方塊
雞湯	4杯
冰糖	約1湯匙
醬油	約2湯匙

製作方法

1. 先用清水浸發鮑魚，最少24小時，早晚換一次水。
2. 煲一鍋水，下薑和葱，下鮑魚出水15分鐘，把鮑魚留在鍋中直至水冷卻，將鮑魚撈起洗淨並去掉腸臟。
3. 把火腿、雞腳和豬皮出水，排骨斬成數件並汆水備用。
4. 把鮑魚、火腿、排骨、雞腳和豬皮放在壓力煲中，下雞湯，關好煲蓋，調較高壓煮59分鐘。
5. 當壓力下降後打開煲蓋，下冰糖和醬油調味。
6. 冚回煲蓋，調較高壓多煮40分鐘，此時鮑魚已入味，質感軟硬適中。

小貼士：如鮑魚尺碼不同可按大小加減烹煮時間。

