



不同地域的特色牛奶浓汤【京都版】

◎ 4人份

材料

不同地域的特色牛奶浓汤

材料	份量
牛奶	400毫升
黄油	10克
培根	3片
土豆	130克
洋葱	130克
红萝卜	65克
芹菜(茎部)	35克
【A】水	300毫升
【A】鸡汤粉	2小匙
盐	1/3小匙

配料

材料	份量
青葱	适量
豆腐皮	80克
酱油	1/4小匙

制作方法

不同地域的特色牛奶浓汤

- ① 把土豆和红萝卜去皮切丁(1公分长)，并把洋葱和去筋后的芹菜切成薄片，再把培根切成条状(2公分宽)
- ② 把黄油放进锅里加以融化，加入①，并把洋葱炒至半透明
- ③ 加入【A】并加以烹煮；沸腾后，盖上盖子煮约5分钟；加入牛奶，并在沸腾前关火，按需要加入盐调味即可

配料

- ① 把葱切成葱花(要是您使用的是长得像大葱的本地葱，请把葱切成薄片，再放在竹筴簍上，泡进水里抓洗，以去除粘液)
- ② 把豆腐皮切成一口大小，再混合酱油
- ③ 在汤上顺序放上葱花和豆腐皮即可