



不同地域的特色牛奶濃湯【京都版】

◎ 4人份

材料

不同地域的特色牛奶濃湯

材料	份量
牛奶	400毫升
奶油	10克
培根	3片
馬鈴薯	130克
洋蔥	130克
紅蘿蔔	65克
芹菜(莖部)	35克
【A】水	300毫升
【A】雞湯粉	2小匙
鹽巴	1/3小匙

配料

材料	份量
青蔥	適量
豆皮	80克
醬油	1/4小匙

制作方法

不同地域的特色牛奶濃湯

- 1 把馬鈴薯和紅蘿蔔去皮切丁(1公分長)，並把洋蔥和去筋後的芹菜切成薄片，再把培根切成條狀(2公分寬)
- 2 把奶油放進鍋裡加以融化，加入1)，並把洋蔥炒至半透明
- 3 加入【A】並加以烹煮；沸騰後，蓋上蓋子煮約5分鐘；加入牛奶，並在沸騰前關火，按需要加入鹽調味即可

配料

- 1 把蔥切成蔥花(要是您使用的是長得像大蔥的本地蔥，請把蔥切成薄片，再放在笊籬上，泡進水裡抓洗，以去除黏液)
- 2 把豆皮切成一口大小，再混合醬油
- 3 在湯上順序放上蔥花和豆皮即可