SUPERCOOK

HERBAL STEAMED COD FISH AND AROMATIC CORDYCEPS FLOWER CHICKEN SOUP

Catégorie: Plats principaux & Poissons et viandes

Créée le 2024-09-18
Qualifié par Supercook SG
Proposé par CerCad
Temps total de préparation: 50 Minutes

Convient à la machine:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

600 gramme(s)	Chicken drumsticks, with skin and bone
10 gramme(s)	Cordyceps Flowers
30 gramme(s)	Dried Chinese Yam
40 gramme(s)	Goji Berries
6 pièce(s)	Dried Scallops, soaked to soften
1 cuillère(s) à café	sel
1500 gramme(s)	eau
250 gramme(s)	Cod Fish Fillet, with skin (can be up to 300g)
40 gramme(s)	Fresh Ginger, cut into thin slices
2 branche	Spring Onion, halved white part and cut the green parts into smaller pieces for garnishing
0.5 cuillère(s) à soupe	Goji Berries
6 pièce(s)	Red Dates, deseed and shredded
3 pièce(s)	Dang Gui (Chinese Angelica Roots)
4 pièce(s)	Dried Shitake Mushroom, soaked to soften and cut thin slices
20 gramme(s)	huile végétale
0.5 cuillère(s) à soupe	Chinese Rice Wine (Shaoxing Hua Tiao)

Copyright 2024 by Michael Roessler

1 cuillère à café [illegible] SODA FOUR
café

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre profil d'utilisateur.

OUTIL

Couteau mélangeur (pointu)

Spatule

Vapore

Panier à la vapeur

Tasse à mesurer

Copyright 2024 by Michael Roessler

Copyright 2024 by Michael Roessler