

SUP AYAM CORDYCEPS BUNGA AROMATIK DAN IKAN KOD KUKUS HERBAL



Kategori: Hidangan utama ikan dan daging

Cocok untuk mesin:
- Supercook SC400

BAHAN-BAHAN UNTUK 4 SERVIS

600 gram	Paha ayam, dengan kulit dan tulang
10 gram	Bunga cordyceps
30 gram	Ubi tiangkong kering
40 gram	Beri goji
6 bagian	Kerang-kerangan kering, direndam hingga lembut
1 sendok teh	Garam
1500 gram	Air
250 gram	Fillet ikan kod, dengan kulit (dapat hingga 300g)
40 gram	Jahe segar, dipotong irisan tipis
2 tangkai	Bawang merah, bagian putih dibelah dua dan bagian hijau dipotong kecil untuk garnish
0.5 sendok makan 15ml	Beri goji
6 bagian	Kurma merah, biji dibuang dan dikiris tipis
3 bagian	Dang gui (akar angelika tiangkong)
4 bagian	Jamur shiitake kering, direndam hingga lembut dan dipotong irisan tipis
20 gram	Minyak goreng
0.5 sendok makan 15ml	Arak Beras Tiangkong (Shaoxing Hua Tiao)

2.5 Langkah 1 - Persiapan

LANGKAH DEMI LANGKAH - PERSIAPAN

PERALATAN



Pisau pengaduk
(tajam)



Sudip



Vapore



Keranjang kukusan



Gelas pengukur

