

HERBAL STEAMED COD FISH AND AROMATIC CORDYCEPS FLOWER CHICKEN SOUP



kategori: Hidangan utama ikan dan daging

Sesuai untuk mesin:
- Supercook SC400

BAHAN-BAHAN UNTUK 4 HIDANGAN

600 gram	Paha ayam, dengan kulit dan tulang
10 gram	Bunga cordyceps
30 gram	Ubi kayu kering
40 gram	Beri goji
6 sekeping	Kerang kering, direndam untuk melembutkan
1 sudu teh	Garam
1500 gram	Air
250 gram	Daging ikan kod, dengan kulit (boleh sehingga 300g)
40 gram	Halia segar, dipotong kepada hirisan nipis
2 tangkai	Bawang spring, bahagian putih dipotong separuh dan bahagian hijau dipotong kepada kepingan lebih kecil untuk hiasan
0.5 sudu besar 15ml	Beri goji
6 sekeping	Tarikh merah, buang biji dan renyah
3 sekeping	Dang Gui (Akar Angelica Cina)
4 sekeping	Cendawan Shitake kering, direndam untuk melembutkan dan dipotong kepada hirisan nipis
20 gram	Minyak masak
0.5 sudu besar	Arak Beras Cina (Shaoxing Hua Tiao)

LANGKAH DEMI LANGKAH - PERSEDIAAN

ALATAN



Pisau bancuh (tajam)



Spatula



Vapore



Bakul mengukus



Cawan penyukat

