SUPERCOOK

# HERBAL STEAMED COD FISH AND AROMATIC CORDYCEPS FLOWER CHICKEN SOUP

Категория: основные блюда из рыбы и мяса

Создана 2024-09-18
Квалифицировано Supercook SG
Предложено CerCad
ТОбщее время приготовления: 50 Минут

Suitable for article:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

## СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ 4 ПОРЦИЙ

| | |
|---|---|
| **600 Грамм** | Chicken drumsticks, with skin and bone |
| **10 Грамм** | Cordyceps Flowers |
| **30 Грамм** | Dried Chinese Yam |
| **40 Грамм** | Goji Berries |
| **6 Кусок** | Dried Scallops, soaked to soften |
| **1 Чайная ложка** | соль |
| **1500 Грамм** | Вода |
| **250 Грамм** | Cod Fish Fillet, with skin (can be up to 300g) |
| **40 Грамм** | Fresh Ginger, cut into thin slices |
| **2 Веточка** | Spring Onion, halved white part and cut the green parts into smaller pieces for garnishing |
| **0.5 Столовая ложка** | Goji Berries |
| **6 Кусок** | Red Dates, deseed and shredded |
| **3 Кусок** | Dang Gui (Chinese Angelica Roots) |
| **4 Кусок** | Dried Shitake Mushroom, soaked to soften and cut thin slices |
| **20 Грамм** | cooking oil |
| **0.5 Столовая ложка** | Chinese Rice Wine (Shaoxing Hua Tiao) |

Copyright 2024 by Michael Roessler

2.5 Чайная ложка 30 Грамм CORN FLOUR Сахар.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ - ШАГ ЗА ШАГОМ

Для просмотра приготовления, пожалуйста, авторизуйтесь.

## ИНСТРУМЕНТ

Смесительный нож (острый)

шпатель

Vapore

Паровая корзина

Измерительная чашка

Copyright 2024 by Michael Roessler

Copyright 2024 by Michael Roessler