

# ТРАВЯНАЯ ПАРОВАЯ ТРЕСКА И АРОМАТНЫЙ СУП С КУРИЦЕЙ И ЦВЕТКАМИ КОРДИЦЕПСА



Категория: основные блюда из рыбы и мяса

Создана 2024-09-18

Квалифицировано

Supercook SG

Предложено CerCad

ТОщее время

приготовления: 50 Минут

Suitable for article:

- Supercook SC350

- Supercook SC400

## СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ 4 ПОРЦИЙ

<b>600 Грамм</b>	Куриные голени с кожей и костью
<b>10 Грамм</b>	Цветки кордицепса
<b>30 Грамм</b>	Сушёный китайский ямс
<b>40 Грамм</b>	Ягоды годжи
<b>6 Кусок</b>	Сушёные гребешки, размягченные в воде
<b>1 Чайная ложка</b>	соль
<b>1500 Грамм</b>	Вода
<b>250 Грамм</b>	Филе трески с кожей
<b>40 Грамм</b>	Свежий имбирь, нарезанный тонкими ломтиками
<b>2 Веточка</b>	Зелёный лук, белая часть разделена пополам, зелень нарезана для гарнира
<b>0.5 Столовая ложка</b>	Ягоды годжи
<b>6 Кусок</b>	Красные финики, без косточек, нашинкованные
<b>3 Кусок</b>	Дан гуй (корни китайской дудника)
<b>4 Кусок</b>	Сушёные шиитакэ, размягченные в воде и нарезанные тонкими ломтиками
<b>20 Грамм</b>	Масло для готовки
<b>0.5 Столовая ложка</b>	Китайское рисовое вино (Шаосинское хуа тьяо)

## 2.5 Чайное Пароо - Компьютерный менеджер. ПРИГОТОВЛЕНИЕ - ШАГ ЗА ШАГОМ

Для просмотра приготовления, пожалуйста, [авторизуйтесь](#).

### ИНСТРУМЕНТ



Смесительный нож  
(острый)



шпатель



Vapore



Паровая корзина



Измерительная  
чашка

