

大蔥燴海參

海參(已清理)	cucumber (soaked and cleaned)	x	200 克
連殼小生蠔	fresh oysters (half shell)	x	4 只
蔥白(切段)	green onions (white part only)	x	200 克
大蔥	leeks (cut into 3" lengths)	x	5 克
韭菜(泡開水後打成結)	chive knots (blanched)	x	6 扎
紫色洋葱	purple onion	x	150 克
紅蘿蔔片	carrot (sliced)	x	½ 量杯
蒜蓉	garlic (minced)	x	2 湯匙
菠菜叶	spinach (blanched)	x	2 量杯
干紅蔥頭	shallots (fried)	x	2 湯匙

大蔥燴海參

調味料：

Seasoning:

蒜鹽	garlic salt	x	½ 茶匙
酒	Shaoxing Rice Wine	x	2 湯匙
蠔油	oyster sauce	x	1 湯匙
頭抽	Premier Soy Sauce	x	2 茶匙
冰糖	rock sugar(crushed)	x	2 湯匙
上湯	soup stock	x	½ 量杯
XO醬	XO sauce	x	1 湯匙
麻油	sesame oil	x	1 茶匙
山茶油	camellia Oil	x	2 湯匙