



食材

吉利丁	30 片
高湯	500 克
羊瘦肉	400 克
丹參	100 克
糖	適量
鹽	適量
胡椒粉	少許
米酒	適量

作法

- » 吉利丁泡冰水軟化，備用。
- » 丹參切小丁加高湯燉煮一小時，用布過濾，備用。
- » 羊肉切小丁爆炒，加丹參高湯燉煮 3 小時，加入糖、鹽、胡椒、米酒調味，燉完後，把肉撈起放入模型內。
- » 羊肉湯放冷，入冰箱冰 2 小時，靜置後撈掉上層的浮油。
- » 把羊肉湯加熱放入吉利丁拌勻，再倒入模型內，冰定型即可。

丹參羊肉凍

羊肉凍是一道經典的冷菜，可作為有別於一般海鮮冷盤之外的前菜新選擇。

唯其做工繁瑣，需將富含油脂的羊肉以丹蔘高湯燉數小時，讓羊肉的鮮甜與丹蔘香氣融合，將其湯汁冷卻除去油花，再反覆加熱蒸煮調味並冷卻，最後以冰鎮加以定型為凍狀。每一道功法，雖然繁瑣，卻一步步將羊肉的風味與丹蔘的精華，鎖在口感Q彈的羊肉凍當中，每一口都能感受到味覺豐富而多層次的風味。略呈暗紅的新鮮生丹蔘，巧妙地與羊肉相輔相成，襯托出羊肉的色澤，讓料理更增添和諧。

