



咖啡火鍋

咖啡已逐漸成為台灣人生活不可或缺的必需品。

料理中，選用花蓮瑞穗在地特產的咖啡豆，當地地理位置優異，位處北回歸線上，所栽種的咖啡，豆香濃郁，沖煮後的層次更為豐富。然而，將苦澀的咖啡入菜仍有其困難度，滾煮時間一旦過長，風味則容易偏苦，因此以火鍋湯底的方式呈現時，火候的拿捏是一大關鍵。

湯頭中加入牛奶，以拿鐵咖啡的方式中和了咖啡的苦澀，反而帶出了一點鮮甜。湯頭剛入口時，呈現出的是咖啡略帶甘澀的獨特風味，但尾韻卻滿是咖啡的香氣與高湯的鮮甜，即便入湯後，仍保有咖啡原本豐富而多層次的口感變化，為料理帶來不一樣的元素。





食材

苦瓜	半顆
蜜筍	20 克
番茄	20 克
南瓜	20 克
高湯	360 克
咖啡粉	100 克
牛奶	150 克
糖	適量
鹽	適量
蘆筍	6 支
野菜	5 克
松阪豬肉	50 克

作法

- » 苦瓜、蜜筍、蕃茄、南瓜切長條。
- » 煮滾的高湯加入咖啡粉拌勻，用細布過濾。
- » 鍋內加入生乳、糖、鹽，備用。
- » 苦瓜、蜜筍、蘆筍、野菜川燙，松阪豬肉切薄片，備用。
- » 取鐵打盤，擺入第四項作法的材料，加入第二、三項作法煮滾，即可。

