



一帆
风

顺
迎
新
春

胡椒
豆浆
虾

材料

明虾 16x20 600 克

豆浆虾汤

无糖豆浆 1000 毫升
白果 50 克
韩国鲜人参 2 片
姜丝 20 克
白胡椒粒 10 克
枸杞 20 克

调味料

家乐鸡精粉 15 克
家乐浓缩鲜鸡汤 20 克



做法

将**豆浆虾汤**材料混合**调味料**搅拌均匀后，放进蒸炉蒸20分钟待用。将已煮热的**豆浆虾汤**倒入锅内，加入明虾，慢火煮5分钟至熟即可食用。

PEPPERY SOY PRAWN

INGREDIENTS

White Prawn 16x20 600 gm

SOY BEAN PRAWN BROTH

Soy Bean (no sugar) 1000 ml
Ginkgo Nut (peeled) 50 gm
Korean Ginseng 2 pcs
Ginger (julienne) 20 gm
White Peppercorn (smash) 10 gm
Wolfberry 20 gm

SESONING

Knorr Chicken Stock 15 gm
Knorr Concentrated Chicken Stock 20 gm



METHOD

Mix all **Soy Bean Prawn Broth** ingredients in a mixing bowl, add in **Seasoning** and steam for 20 minutes. Add white prawns to **Soy Bean Prawn Broth** and cook for 5 minutes in low heat and serve.