

指南：

戴記扁食

戴記扁食 生扁食煮法



煮兩鍋水，一鍋做湯（餐廳裡用的是熬煮的豬大骨湯）一鍋水煮開後（沸騰）放入生扁食（不用退冰，冷凍庫裡拿出來直接放進滾水中煮。



冷凍的生扁食放進滾水後等再次沸騰，火關小一點不讓扁食大滾。



小火煮扁食，看到全部浮在水面，再煮約二到三分鐘就可以關火。



四

扁食撈出放入準備好的湯裡加入芹菜油蔥即完成。

五

請享用！

