

# MOON 滿貫廳

## 闔家團圓美饌賀中秋

<b>酸菜湯材料：</b>	<b>份量：</b>	<b>牛骨湯材料：</b>	<b>份量：</b>
鮑魚肚	4 件	牛坑腩	6 件 280 克
海參	3 條	蘿蔔	8 件 300 克
螺脯	6 件 200 克	小黃牛	6 件
酸菜	120 克	牛骨	360 克
野山椒	6 粒切粒	香料	少許
雞湯	1.5 公升	鹽	1/2 茶匙
雞粉	1/2 茶匙		
鹽	1/4 茶匙		
<b>濃湯材料：</b>	<b>份量：</b>	<b>蝦湯材料：</b>	<b>份量：</b>
鮮豬蹄筋	6 件 200 克	龍蝦丸、帶子丸	各 4 粒
獅子頭	1 件 320 克	原粒串茄	8 粒
鮮淮山	8 片 240 克	圍蝦	250 克
豬骨	360 克	雞粉	1/2 茶匙
鹽	1/2 茶匙	鹽	1/4 茶匙

### 製作過程：

#### 酸菜湯：

- 鮑魚肚、海參、螺脯，分別洗淨及燙水備用，用雞湯煲好，加上酸菜、野山椒調味

#### 牛骨湯：

- 牛骨、牛坑腩、小黃牛、蘿蔔分別洗淨和拖水，用清水、香料煲好下 1/2 茶匙鹽作調味

#### 濃湯：

- 豬骨、鮮豬蹄筋分別洗淨及燙水備用，豬腩肉切碎後打成球狀略炸，一併將豬骨、鮮豬蹄筋、淮山煲好下 1/2 茶匙鹽作調味

#### 蝦湯：(每份蝦湯 240 克圍蝦)

- 龍蝦丸、帶子丸分別拍扁打成膠，串茄去皮，圍蝦煎香加入熱水煮成湯，將蝦隔起，將龍蝦丸、帶子丸、串茄一併用蝦湯煲好下 1/4 茶匙鹽作調味