

日式鰹鱼昆布高汤

2020-09-03 Mars

1 L

INGREDIENT

木鱼花 15g、昆布 1 块(5cm×10cm)、清水 1L

PROCESS

- A 汤盆里放入清水，然后放入昆布，浸泡至少 2 小时；
- B A 步骤的昆布和水一起倒入汤锅里，中火加热，直到昆布周边均匀冒出气泡，将昆布取出；
- C 汤接近沸腾时，立即关火，放入木鱼花；
- D 放置大概 10min，等到木鱼花全部沉到底部，过滤汤汁即完成制作。

TIPS

- B 步骤中取出昆布的操作必不可少，否则汤容易变得粘稠发苦；