

美味酸辣汤

@盛妈妈（亚特兰大华人基督教会西北堂，Marietta, GA）

材料：

鷄胸、黑木耳、香菇、豆腐、
金针菇（罐頭）、笋丝（罐頭）、鷄蛋、葱花、
鷄湯罐頭、醬油、Apple Cider Vinegar、
白胡椒粉、鷄精、corn starch、麻油

步骤：

1. 金针菇、笋丝罐頭开罐，黑木耳、香菇切丝，豆腐切条，鷄蛋打散备用。
2. 鷄胸肉切条，与辣麻油、葡萄籽油一起炒熟，盛起备用。
3. 锅内按 1：2 比例放入鷄湯和水，烧开，加入醬油、Apple Cider Vinegar、白胡椒粉、鷄精，再放入 corn starch 勾芡。
4. 水开后旋转逐次放入鷄蛋液，不要搅动。
5. 加入金针菇、笋丝、木耳丝、香菇丝、豆腐条。（此处的金针菇、笋丝是用罐頭，十分方便，若是用新鲜的食材，需在入汤前先处理好。）
6. 出锅前淋上麻油，撒点葱花。



温馨提示：

酸辣汤的味道，主要靠 Apple Cider Vinegar 和白胡椒粉调出，可按自己口味调整。请记住加入所有材料后，味道还会再淡一些，需要事先估量好。