報章
Press

Oncc

刊登日期
Publish Date

2020-05-11

標題
Title

陳國民公開煮溏心鮑秘訣

關德國寶產品
Related Product(s)

德國寶

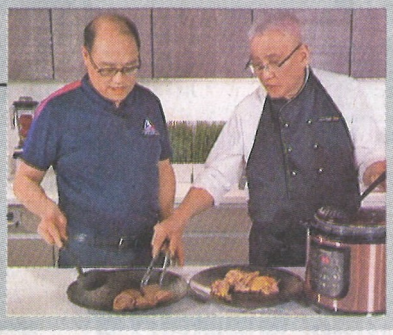
陳國民公開煮溏心鮑秘訣

向來「為食」嘅香港體育學院主席林大輝，日前就向中華廠商聯合會副會長陳國民，請教調製溏心鮑魚嘅方法，以及分享有趣嘅下廚心得。

推薦用南非吉品鮑

陳國民話首先係揀鮑魚嘅件頭，一般家庭而言三十至三十五頭就夠。至於品種，陳話來自日本嘅「吉品」無疑係首選，不過市面嘅吉品鮑大部分都並非來自日本，芸芸嘅吉品鮑產地中，陳就推薦南非喇。

雖然陳一再強調，炆鮑魚好簡單，只要使用合適嘅煮食器具，撳個掣然後等幾個鐘就掂，但一講到前期工夫，譬如將硬如石頭嘅鮑魚軟化，就要用水浸三日。而炆好嘅鮑魚就要底面反轉同放入冰箱急凍，待日後取出加熱食用。咁多工序，想整鮑魚應節嘅話，時間上會唔會好失預算呢？陳話只要預先做好一批就得嘞，反正炆好嘅鮑魚擺入冰箱，儲存一年亦無礙。



■陳國民（右）向林大輝示範炮製溏心鮑魚。