



魚頭味噌鍋

材料：

鮭魚頭1個、白菜100克、豆腐1塊、金菇30克、香菇3個、海帶20克、茼蒿與火鍋料適量

調味料：味噌20克

作法：

- 1.大白菜切小片，茼蒿剝開葉片，金菇去蒂頭，材料均洗淨瀝乾水份。
- 2.鮭魚去骨切片，帶骨的鮭魚先加入水熬成湯後，再加味噌煮成湯底備用。
- 3.把所有材料放入火鍋中，加入味噌高湯燒開，以小火慢慢邊煮邊品嚐。



WINTER

冬