

久 华 世 通 信

FOOD COMMUNICATIONS MAGAZINE

NO.
14

材料:

包特美可素 60g 无盐黄油 60g 牛奶 36ml 洋葱 40g 无盐黄油 10g 白葡萄酒 30ml 八丁味噌 15g 白芝麻酱 15g 单冻牡蛎 60g 鸡蛋 1g 包特美可素 15g 面包粉 20g 欧芹叶 2g 白胡椒粉 0.05g 盐 0.1g

制作方法:

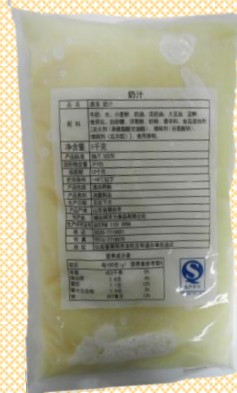
- 1.将小麦粉和无盐黄油放入锅内，加入牛奶翻炒至慢慢融化后做成白奶汁。
- 2.另起一锅加入无盐黄油加热，将切成碎末状的洋葱放入翻炒，并加入白葡萄酒后，炒至酒精挥发完全后，加入解冻洗净后的单冻牡蛎，盐，胡椒后，改成文火稍微煮制后，将牡蛎捞出后继续将汤汁煮制粘稠状。
- 3.将步骤1中的白奶汁加入步骤2中煮制出的粘稠状汤汁一起煮一段时间后，分成3等分，一份混合味噌，一份混合白芝麻酱，一份就保持原味。
- 4.将牡蛎分别沾取步骤3中的3份酱汁后放入冰箱冷藏。
- 5.将步骤4中的牡蛎依次裹包特美可素，鸡蛋，面包粉后放入180℃的油中炸。
- 6.将步骤5中油炸好的牡蛎装盘后加上欧芹页装饰即完成。

牡蛎可乐饼



牡蛎特辑

★久华世推荐食材



商品名	包特美可素
规格	2kg*8袋

商品名	特酿豆味噌 (八丁)
规格	1kg*10袋

商品名	单冻牡蛎M
规格	1kg/袋*10袋/箱

商品名	奶汁1000
规格	1kg*10袋

★牡蛎特辑



材料:

半壳牡蛎8-10 6个 比妮卡萨去皮整番茄 150g 橄榄油 20g 水 60g
口蘑 15g 朴树 10g 盐 适量
黑胡椒 适量 干燥罗勒 适量

制作方法:

- 1.将半壳牡蛎解冻后并清洗干净后将牡蛎肉取出后将肉和壳都静置待用。
- 2.将口蘑，朴树稍微揉散，放入平底锅上后，加入水，比妮卡萨去皮整番茄后煮至粘稠状后加入盐。
- 3.另起一平底锅内，放入橄榄油和步骤1中的牡蛎稍微煎至两面金黄后，加入步骤2中做好的酱汁。
- 4.收汁后将牡蛎肉放回步骤1中备用的牡蛎壳中后，放入罗勒装饰即可。

番茄牡蛎香菇煮

★久华世推荐食材



商品名	比妮卡萨去皮整番茄
规格	2.55kg/罐×6罐



商品名	半壳牡蛎8-10/半壳牡蛎12-14
规格	8cm-10cm/12cm-14cm



商品名	西诺迪斯特级初榨橄榄油
规格	3L*6瓶



所推荐牡蛎产自渤海湾，
出口欧美，日韩品质，
且价格低廉。欢迎咨询!

久华世（成都）商贸有限公司
地址：武侯区盛隆街9号中日友好会馆1E室
代明秀：183-8209-0806（日餐担当）
江魏洛：182-1562-3310（西餐担当）