

教你做奶油蘑菇汤, 汤汁浓稠、奶香四溢, 做起来其实一点也不难!

奶油蘑菇汤, 汤汁浓稠、奶香四溢, 做起来其实一点也不难, 按照步骤在家就可以制作!

谈恋爱也好, 过圣诞节也罢, 西餐厅肯定是首选, 那么去吃西餐时, 三大名汤罗宋汤、冬阴功汤和奶油蘑菇汤你肯定会喝, 尤其是奶油蘑菇汤, 它奶香浓郁, 入口咸香丝滑, 超级美味, 让人喝完就难以忘怀啊!

西餐厅里的奶油蘑菇汤价格不便宜, 如果天天去西餐厅喝着实扛不住, 除非你是土豪, 所以, 凌恺今天教大家在家制作奶油蘑菇汤, 汤汁浓稠、奶香四溢, 做起来其实一点也不难! 现在就把这种做法分享给大家, 喜欢美食的吃货朋友不妨在家试试吧!

丰润浓郁的法式经典——奶油蘑菇汤
原材料: 口蘑 200 克, 洋葱 15 克, 普通面粉 13 克, 蛋黄 1 个

调料: 鸡高汤 700 克, 食盐 4 克+1/4 小勺, 现磨黑胡椒 1/4 小勺, 欧芹 1 枝, 百里香 1 枝, 香叶 6 片, 柠檬汁 1/2 小勺, 奶油 50 克, 黄油 7 克, 黄油 35 克。

具体烹饪方法
处理材料
洋葱切丁, 欧芹切碎。口蘑洗净擦干, 将口蘑柄取下, 切片备用, 口蘑盖也切片备用。

高汤倒入汤锅, 煮沸后小火加热保温。
炒面酱
准备一口带盖的不粘汤锅, 加热一下放 21 克黄油融化, 等锅底有大量黄油泡沫时, 加洋葱进锅翻炒, 然后把火调到最小, 继续搅拌 8 分钟, 直到洋葱变软但颜色保持不变。

小火炒洋葱的目的是为了让洋葱变甜变软, 如果说洋葱有点变焦, 就赶紧把锅从灶上移开, 稍微冷却后再放回去。
这时再加面粉进锅并快速的搅拌。保持小火状态搅拌 3 分钟左右, 随时注意火候, 千万不要把面粉炒焦了。

面炒好后加 1-2 大勺的高汤, 同时快速搅拌, 这时的面粉就会迅速变成糊状。
加面粉的作用就是为了给汤汁勾芡,

面粉还是提前炒熟比较好, 这样面粉就不会有生面粉的味道了。

煮汤
倒入剩余的高汤, 搅拌均匀。撒上胡椒粉和 4 克盐, 再加入欧芹、百里香和香叶。

加入口蘑, 开小火加热 25 分钟左右, 加热时锅盖留一个缝隙, 有利于水蒸气的排出, 这样就不会形成太多的冷凝水。

找一个手腕上面放密漏, 然后把锅里的液体倒进大碗里, 密漏会滤除汤里的口蘑柄、洋葱和香料等。然后用木勺挤压密漏上的口蘑柄, 将里面的汁水挤出来。

将过滤后的汤汁再倒回汤锅, 小火加热, 法式菜肴讲究味道的均衡, 如果你觉得某种香料的味特别明显, 就说明用量过大, 下次需酌情减少。

炒口蘑
准备一口平底锅, 预热 30 秒后放入 14 克黄油。等到黄油全部融化而且锅底被泡沫覆盖的时候, 放入口蘑盖, 轻轻翻拌, 尽量让每片口蘑上面都能覆盖一层黄油。

加入 1/4 小勺盐调味, 倒入柠檬汁, 盖上锅盖, 小火加热 5 分钟, 最后把口蘑盖以及汁水倒入汤锅中。

加奶油
将奶油和蛋黄放进一个小碗里并用叉子搅匀。然后一勺一勺的将汤汁舀进小碗, 并搅拌。小碗里差不多有 120 毫升的混合物时, 就把它倒进汤锅里。

然后将汤锅放到炉子上开成小火加热, 因为小火加热可以让蛋黄和奶油以及汤汁融合在一起, 而不会形成凝结块。

最后等黄油软化了放进锅里, 黄油可以给汤汁增添醇厚的风味。最后一步就在奶油蘑菇汤里撒上欧芹就可以享受自己制作的美味了。

小提示
1、如果口蘑柄可以轻松取下, 白色的膜有缺损, 菌褶变成了深棕色, 就说明口蘑已经不新鲜了。
2、如果实在没有时间制作鸡高汤, 也可以使用罐装的鸡高汤。



特色推荐

- 盐水鸭
- 素烧鹅
- 蜜汁糖藕
- 南京馄饨
- 红烧狮子头
- 糖醋排骨
- 松鼠鱼
- 蒜椒活鱼
- 萝卜牛腩
- 家乡小炒肉
- 砂锅排骨
- 三鲜锅巴

南京饭店
NANJING BISTRO

店长首推!

招聘企台 小费丰厚

COUPON
10% off
仅限堂吃
截止 4/30/2022

大华府首家淮扬特色餐厅

电话: 703-385-8686 703-352-8686 地址: 11213-C Lee HWY, Fairfax VA22032

CHINA GARDEN RESTAURANT

汉宫

11333 Woodglen Dr Rockville, MD 20852

301.881.2800

每天中午点心推车服务, 港式点心, 任君选择
全天候免费提供停车位(汉宫正门斜对面停车场)

大华府地区 最富丽堂皇的大酒楼

欢迎各规格的宴席、独立雅座包间预定
6-122

yanzinoodle.com
10955 Fairfax Blvd, Suite 108
Fairfax VA 22030

发美食秀, 晒朋友圈八折优惠!
具体折扣详情请扫码咨询

燕子螺蛳粉
Yanzi Noodle House

华府首家正宗柳州螺蛳粉店
万里寻家之味, 燕子翩然提来

电话: 301-777-8888/410-299-2137

*** DC, MD, VA 各地都可送餐!
Email: Yanziluosifen@gmail.com

门店已经 试营业啦!