

大家好，今天给各位分享浓汤面包盅做法的一些知识，其中也会对浓汤面包盅做法大全进行解释，文章篇幅可能偏长，如果能碰巧解决你现在面临的问题，别忘了关注本站，现在就马上开始吧！

本文目录

1. [古拉式传统牛肉浓汤配黑麦面包的做法](#)
2. [原盅蒸汤 做法](#)
3. [...杯子里面是浓汤,上面是脆脆的类似面包的烤出来的](#)
4. [奶油面包浓汤怎么做](#)

古拉式传统牛肉浓汤配黑麦面包的做法

牛肉100g，土豆50g，洋葱50g，芹菜茎50g，蕃茄100g，面粉15g，调料：盐2g，味精1g，黑胡椒碎3g，黄油5g

做法

- 1、牛肉切成小丁，在沸水中氽烫2遍，加清水约1000ml，用火煮30-40分钟至八成熟。
- 2、土豆、洋葱去外皮，与芹菜茎分别切成小粒，蕃茄在热水中浸泡2分钟后剥去外皮，切成薄片。
- 3、中火加热锅中的黄油，稍有热气即放入面粉，改小火不断翻动、碾碎小面块炒匀。
- 4、面粉炒出香味并呈金黄色时，依次将洋葱丁、土豆丁、芹菜丁和番茄片放入，一同翻炒2分钟，加入已经煮过的牛肉和牛肉汤。
- 5、改大火烧沸后，调入盐、味精并改小火慢炖15分钟（过程中要每隔5分钟充分搅动1次），食用前调入黑胡椒粒即可。

原盅蒸汤 做法

材料雪梨；红枣；桂圆；银耳；杏仁；杞子；红糖10克

做法红枣，桂圆用流动的水冲净表面的灰尘后，加入红糖，用温水浸泡15分钟。

雪梨洗净或削皮，挖空，做成盅状，净浸泡好的红枣桂圆等与红糖水一起放填到雪梨盅里。

烤箱预热180°，雪梨盅入烤箱烤20分钟。

材料燕麦片50公克，西芹10公克，洋葱20公克，奶油1大匙，杂粮面包1颗，鸡粉1/4小匙，鸡高汤500ml

做法1.西芹去粗纤维切小块；洋葱块去皮切小块，备用。

2.热锅，放入奶油融化后，放入作法1的洋葱块、西芹块炒香。

3.于作法2中加入燕麦片、鸡高汤，以小火熬煮约15分钟后放置冷却，再以果汁机打匀加入鸡粉调味备用。

4.将杂粮面包切挖成面包碗，将作法3的浓汤盛入面包碗中即可。

调料：上汤100克盐3克味精2克干贝素1克糖1克

做法1.鲜椰子用刀拍开，倒尽椰汁，留外壳做盛器。

2.将虾球、带子、瑶柱、蟹肉放入椰壳，加入上汤、盐、味精、干贝素、糖等调料，文火蒸四五分钟，即将出锅时再放入菠菜叶一起蒸。

材料小南瓜1个，冰糖适量，干百合适量，蜂蜜1汤匙

做法1.干百合少许用水泡软。

2.小南瓜一个去顶，挖空，取出的南瓜肉肉切成小块。

3.把百合，南瓜肉肉加几颗冰糖一起放入南瓜盅，上面淋一小汤匙蜂蜜。

4.入高压锅蒸15分钟左右，完成。

食材：红南瓜1个，鸡胸肉100g，南豆腐1块，草菇50g，白果5枚，白灵菇50g，香葱1棵，调料：盐1茶匙（5g），白胡椒粉1茶匙（5g），高汤200ml，白砂糖1茶匙（5g），蚝油1茶匙（5ml），干淀粉1茶匙（5g），料酒2茶匙（10ml），水淀粉2汤匙（30ml），油200ml（实耗30ml）

做法

红南瓜洗净，在1/3处切开，上半部分去皮切成0.5cm大小的小粒，下半部分挖去瓜瓢和籽，制成南瓜盅。大火烧开蒸锅中的水，放入南瓜盅蒸20分钟至熟。

鸡胸肉切成0.5cm厚的片。草菇洗净，切成两半。白灵菇切片。香葱切碎。南豆腐切成4cm见方、1.5cm厚的块。

鸡胸肉片放入碗中，加入1/2茶匙盐、料酒和干淀粉拌匀。中火加热炒锅中的油至5成热，滑入鸡胸肉片迅速划散，待肉片变色盛出沥干油备用。

中火加热炒锅中的油至7成热，分批放入豆腐块炸至表面金黄，捞出沥干备用。

炒锅中留底油，大火加热至6成热，放入香葱末煸炒出香味，加入南瓜粒、草菇、白灵菇翻炒均匀，注入高汤后大火煮开，再加入炸好的豆腐改用中火焖煮5分钟。

调入剩余部分的盐、白砂糖和蚝油后搅拌均匀，最后调入水淀粉勾芡，盛入准备好的南瓜盅中即可。

主料：新鲜的小冬瓜1个，水发香菇若干，冬笋肉50克，鸡腿肉（猪肉也可）50克，鲜虾仁80克，宣威火腿2小片（金华的也可），盐，绍酒，胡椒粉少许，鸡粉1茶匙，淀粉适量。

做法1、将鸡腿肉洗净切成丁；摘净虾仁的沙肠，洗净待用；将香菇和冬笋切成小丁。

2、将鸡肉丁和虾仁加少许盐和淀粉拌匀，入开水锅中焯1分钟，捞出沥干水分待用。

3、将冬瓜洗净，从带蒂的一头下刀，将冬瓜切成一大一小的两部分，小的带蒂的这头自然是冬瓜盅的盖子，另一部分就是冬瓜盅的雏形了，将瓜瓢用勺子掏了去，洗净了就有了冬瓜盅。

4、炒锅中加入5汤匙油，烧热后倒入焯好的鸡丁和虾仁，略为翻炒后下香菇丁和冬笋丁，翻炒均匀后烹入少许绍酒，加入半杯水和1茶匙鸡粉，煮开后盛入冬瓜盅内，放入火腿片

5、将冬瓜盅放入高压锅中蒸，开锅后用小火炖15分钟，出锅即可上桌。食用时，用勺刮下冬瓜肉与馅料同食，外皮是不吃的。

材料日本南瓜一个500克，银耳一朵，枸杞8颗，冰糖适量

做法1，银耳事先泡发好

2，日本南瓜一个洗净

3，从头部五分之一处切开，用小勺将内部瓜籽去除

4，南瓜变成一个容器

5，将银耳和枸杞倒入，放入适量的水和冰糖

6，南瓜盖好盖后，放在锅中，上锅蒸25-30分钟即可

材料小南瓜，糯米，葡萄干，百合干，枸杞，椰肉，牛奶，冰糖

做法1.糯米洗净泡6小时。葡萄干、百合干分别泡半小时。

2.小南瓜洗净，从1/3处切开，取出内瓢待用。

3.糯米、葡萄干、百合干、椰肉，牛奶、冰糖一起装入小南瓜中，盖上南瓜盖。

4.蒸锅内水开后，放南瓜盅，按大小，蒸30至45分钟，即可。

小诀窍:1、如果加了椰肉或是椰浆，就不要加红枣，以免味道不协调。

2、如果不求外观，只是自己吃，可以直接把南瓜去皮切成块，和其他材料一起放大碗中蒸，口味一点儿不逊色，而且还熟得快。

3、我的南瓜也就象汤碗那么大（外径在16CM左右），蒸了四十五分钟，糯米熟了，感觉南瓜偏软。可以再少蒸一会儿。

材料鹤鹑少许，花旗参少许，北芪少许，杞子少许，苡米少许，干葛少许，狗牙片少许，玉竹少许，枣少许

做法1.鹤鹑一只.

2.中药材：花旗参.北芪.杞子.苡米.干葛.狗牙片.玉竹.枣.各少许.

- 3.把药材与鹌鹑一起放入盅里.
- 4.再放入煲罐里.(这样就用不着专门买炖盅了).放水2/3处.
- 5.先盖好里面的盖子.
- 6.再盖好外面的盖子.开弱档.24小时
- 7.炖好后.
- 8.上桌，很清淡，骨头都酥了，味道不错.

材料干血燕燕窝6克（2人份）、冰糖2颗、雪梨2个

做法1、用量秤称好燕窝的份量，将干燕窝用纯净水浸泡4-8个小时，放于自然通风处，注意观察燕窝的膨胀程度。待燕窝轻软膨胀后用小撮子轻轻将浮起的小燕毛夹出。挑完毛之后，用纯净水过滤清洗一至二遍。清洗干净后，将燕窝按纹理小心撕成细条，燕头处尽量用指头碾细。

- 2、雪梨洗净，在靠近蒂部切2CM处横切一刀，用挖球器挖干净内瓤，做成雪梨盅。
- 3、用小刀在雪梨盅边沿，间隔地切出小的倒三角形，就可以得到漂亮的边沿了。切出来的雪梨小丁不要丢掉哦，放到汤中还能起到糖的作用。
- 4、将处理好的燕窝倒入炖盅内，加入纯净水浸过燕窝，放入一颗冰糖调味。
- 5、把刚才切出的雪梨蒂部盖到雪梨盅上，这样是为了防止在蒸燕窝的过程中，蒸锅内的蒸汤会滴到燕窝中，影响味道。蒸锅水烧开后，把加盖的燕窝雪梨盅放到，蒸锅中。隔水以文火炖12个小时。
- 6、直到燕窝表面呈现少量泡沫，粘稠感十足为蒸好的标准，吃的时候，连雪梨都一起吃掉。

...杯子里面是浓汤,上面是脆脆的类似面包的烤出来的

这个是酥皮焗牛奶/羊奶/浓汤（大部分餐厅供应的是牛奶或浓汤，但部分如新兴家喻酒家就是羊奶），是广州经典美食之一，吃的时候把面上的酥皮摁下去，跟汤/奶混合，但不要等酥皮彻底泡软。很好吃，不过挺腻的，建议饭后再吃，饭前吃的话

你基本不怎么吃得下饭了。

如有用请采纳。

奶油面包浓汤怎么做

用料

鸡蛋1只

牛奶2袋

白砂糖少许

炼乳少许

面包1片

清水1碗

将做法保存到手机

步骤1

1、锅烧热、入牛奶。稍稍煮一会

步骤2

热牛奶同时打散一个鸡蛋、加入半沸腾的牛奶中

步骤3

面包切条入锅

步骤4

加少许糖、炼乳、有芝士或者淡奶油的亲也可以加一点=v=

步骤5

待开始冒泡、出锅！

小贴士

呐、亲们也大可把鸡蛋和牛奶提前混合。

END，本文到此结束，如果可以帮助到大家，还望关注本站哦！