

# 冬阴功酱包-泰式冬阴功汤



配料	克重	制作方法
1. 水	200克	<p>准备工作：</p> <p>虾仁洗净焯水1分钟，洗净冷却</p> <p>青口贝洗净焯水1分钟，洗净冷却</p> <p>鱿鱼去皮去内脏，洗净切条0.5*5cm，焯水1分钟，洗净冷却</p> <p>草菇去根洗净切片，焯水2分钟，冷却</p> <p>制作方式：</p> <p>1. 取锅，倒入水和<b>MKS-冬阴功酱</b>，煮开后加入原料4-7</p> <p>2. 最后加入椰浆。关火</p> <p>注意：</p> <p>椰浆建议单独分装给到使用者在食用前自行加入</p> <p>海鲜加入后避免长时间熬煮，煮开即可</p>
2. <b>MKS-冬阴功酱</b>	40克	
3. 椰浆	15克	
4. 南美白虾仁	20克	
5. 青口贝	1个	
6. 鱿鱼	15	
7. 草菇/白玉菇	15	