

# TARTUFERIA

Italiana

EST. 1911

## Recipe 食譜



### 松露肉丸

原料：

豬肉碎 300 克  
雞蛋 1 只  
黑松露Pate 2 湯匙  
雞粉 2 克  
澱粉 5 克  
油 2 茶匙  
薑粉 1 茶匙  
青蔥 少許  
胡椒粉 少許  
食用油

做法：

1. 青蔥洗淨，切碎。雞蛋打散備用。
2. 將肉碎、黑松露Pate、澱粉、蔥、蛋液、雞粉、薑粉以及胡椒粉倒入碗中攪拌均勻。
3. 把步驟2的材料揉圓成丸子（約15克）。
4. 將食用油倒入熱鍋中，待熱後加入適量的水。
5. 最後把松露丸子放入熱鍋中煮5分鐘。



### 黑松露炒飯

原料：

青豆 50 克  
雞蛋 1 只  
白飯 200 克  
黑松露Pate 1 湯匙  
油 2 茶匙  
生抽 1 茶匙  
食用油

做法：

1. 青豆在開水裏煮2/3分鐘撈起來備用。
2. 雞蛋打散，在熱鍋中炒散備用。
3. 熱鍋中倒入食用油，將米飯放進去翻炒至粒粒分明，然後加入青豆、雞蛋，生抽繼續翻炒1分鐘。
4. 最後利用餘溫加入黑松露Pate翻炒片刻即可裝盤。



### 黑松露水餃

原料：

蝦仁 150 克（切粒）  
豬肉碎 250 克  
生粉 1 茶匙  
雞蛋 1 只  
黑松露Pate 2 湯匙  
生抽 1 湯匙  
鹽 1/2 茶匙  
糖 1/2 茶匙  
餛飩皮 18 片

做法：

1. 將所有材料放入碗中充分拌勻（除餛飩皮外）。
2. 將1湯匙餡料，放入餛飩皮的中央，皮邊緣抹些水份，折合並捏緊皮邊，做成餛飩狀。然後放入沸水中煮3分鐘後取出。



### 黑松露海鮮蒸蛋

原料：

雞蛋 2 隻  
蛤蜊 10 個  
小蝦 10 只  
黑松露Pate 1 湯匙  
日本醬油 1 茶匙  
清水 100ml

做法：

1. 蛤蜊和小蝦洗淨。
2. 將蛤蜊和小蝦放入鍋中加清水煮熟，取出室溫冷卻。蛤蜊和小蝦去殼待用，湯也一起冷卻。
3. 雞蛋充分打散至蛋液。
4. 加入冷卻的100ml海鮮湯汁，充分攪勻。
5. 把海鮮湯汁和蛋液倒入淺碗中，用紙巾吸走表面泡沫。
6. 將蛤蜊和蝦仁放入蛋液中，並包上保鮮膜，放入蒸鍋中（先用大火開鍋再轉小火蒸8-10分鐘）。
7. 待蒸蛋時，將黑松露Pate加入日本醬油中拌勻。
8. 趁熱的時將步驟7調好的醬料澆在上面即可。



### 黑松露清蒸鱸魚

原料：

鱸魚 1 條（500克）  
黑松露Pate 2 湯匙  
青蔥 50 克  
薑 30 克  
米酒 3 湯匙  
蒸魚豉油 1/2 湯匙  
豬油 1/2 湯匙  
鹽 少許  
胡椒粉 少許

做法：

1. 薑蔥切成幼絲泡水備用。
2. 取出鱸魚內臟，用半湯匙蒸魚豉油、香蔥、薑絲、鹽以及胡椒粉醃漬5分鐘。
3. 在鱸魚上淋半湯匙豬油，開水上鍋蒸5分鐘。
4. 倒掉蒸魚盤裡的水，放3湯匙米酒繼續蒸3分鐘。
5. 最後在蒸魚上放上薑蔥絲和黑松露Pate，並將剩餘的湯汁澆在魚上。

