
高汤的配方

所需食材：猪骨两根，鸡架两只,葱 4 段，姜 4 片。

操作方法：猪骨两根，鸡架两只，加水 30 到 50 斤，大火烧开水，用笊篱去除血沫，改为中火煮一个小时，加入葱姜，再改小火煮一个小时，加入三花淡奶调白，加入骨汤调味粉调鲜即可。 用时加盐调至微咸。

备注：煮汤时不要盖锅盖，煮好的汤不要放在地上。