

1996年，中国北京人民大会堂国宴厨师受邀来新加坡时，与黎新勉师傅合作献艺，留下了名菜“清汤鸡豆花”。时至今日，黎师傅改良了这道名菜，把鸡胸肉、鸡蛋和上汤混合搅出的浆汁用慢火炖煮，形成如豆花般软滑鲜嫩的“芙蓉鸡清汤”，同时加入鲜带子和法国顶级食材黑松露，让凝结成水蛋形的鸡清汤，散发出清幽的松露香。另外，这道菜也可在原料上自由配搭，比如以虫草花代替黑松露和鸡汤一起炖煮，同样是美味的保健养生菜。



### 黑松露带子芙蓉鸡清汤

4人份

#### 用料

鸡胸肉50克、鸡蛋½个（打散）、上汤400毫升、黑松露20克（切片）、鲜带子4个

#### 调味料

盐5克、糖3克

#### 做法

1. 把鸡胸肉、鸡蛋、上汤和调味料一起搅打成鸡肉浆汤，滤渣留汤。
2. 把鸡肉浆汤倒入炖盅，用小火炖煮25分钟即成芙蓉鸡清汤。
3. 取出并铺上黑松露片，把鲜带子放在中间，再炖煮5分钟即可。

### Double-boiled Fu Yong Chicken Soup with Black Truffle and Scallop

serves 4

#### Ingredients

50g chicken breast meat, ½ egg (beaten), 400ml stock, 20g black truffle (sliced), 4 fresh scallops

#### Seasoning

5g salt, 3g sugar

#### Method

1. Blend chicken breast meat, egg, stock and Seasoning together to get a thick broth. Strain and retain soup.
2. Pour thick broth in double boiler. Double-boil for 25 mins over low heat to make Fu-Yong chicken soup.
3. Remove from heat and top with truffle slices. Place fresh scallop in the middle. Continue to double-boil for another 5 mins and serve.