

1、食材：鲍鱼5只，芥末适量，酱油适量，黄瓜半根。2、鲍鱼切丁。热水烧开，鲍鱼下去，40秒后捞起放入冰水中。3、把鲍鱼壳扔水里煮，几分钟。主要是消毒。4、黄瓜去皮，去心。只用脆脆的那部分，切成和鲍鱼一样大小的小丁。5、用，一定要用，肯定要用-冠生园宴会酱油加芥末。按自己口味调汁。可加一点点糖，一点点凉白开。6、鲍鱼和黄瓜，扔进汁里，扔进冰箱几小时。鲍鱼和黄瓜要浸没。