

蘑菇食谱之猪肉类 4：干煸鲜蘑菇

4. 干煸鲜蘑菇

原料：罐头鲜蘑 250 克，猪肉（瘦多肥少）200 克，冬菜 100 克，核桃仁 50 克，扁豆 100 克，葱末 50 克，绍酒 50 克，精盐 1 克，酱油 50 克，白糖 50 克，味精、香油各少许，花生油 750 克（约耗 200 克）。制法：鲜蘑去根，刻上十字花刀。猪肉、冬菜分别剁成末，核桃仁用开水泡透，剥去皮。扁豆择去两角，去筋洗净，切成 7 分长的段。花生油倒入炒勺内，在旺火上烧到八成热，下入鲜蘑炸成浅黄色捞出，再将核桃仁炸酥，捞在盘中；然后，将扁豆炸成碧绿色（约六成熟）捞出。炒勺内留花生油 125 克，仍烧到八成热，放入肉末，煸干水分。接着下入绍酒、精盐和炸好的鲜蘑，一起煸炒出香味，再下入冬菜末。酱油、白糖、葱末、扁豆、味精，稍加翻炒，淋上香油，盛在盘中，将炸好的核桃仁摆在菜的周围即成。

特点：此菜呈黄、绿、褐三色，鲜蘑脆嫩，桃仁酥香。清鲜而味纯。