

## 蘑菇食谱之蛋禽类之 21：法式鲜蘑鸡蛋饼

### 21. 法式鲜蘑鸡蛋饼

原料（10 份量）：鸡蛋 1 公斤，面粉 400 克，黄油 200 克，鲜蘑 250 克，豆蔻末 1 克，精盐 15 克，胡椒粉少许，猪肉松 50 克，生菜 0.5 公斤。

制法：把鸡蛋磕开，蛋清、蛋黄分开，将蛋黄、面粉、牛奶、精盐、胡椒粉合成面糊，再将蛋清打成泡沫状放入并轻轻拌匀，用黄油煎成 40 个饼。鲜蘑切片，放精盐调剂口味，用鸡汤煨熟。起菜时将蘑菇放在鸡蛋饼上，折叠成半圆形。配生菜和肉松。

## 蘑菇食谱之蛋禽类之 22: 鲜蘑火腿丝面包碗托鸡蛋

### 22. 鲜蘑火腿丝面包碗托鸡蛋

原料（10 份量）：鸡蛋 20 个，面包 1 公斤，鲜蘑 300 克。火腿 250 克，葱头 100 克，红酒少司 0.5 公斤，植物油 150 克。黄酒 100 克，精盐 15 克，小茴香 50 克。

制法：将面包去硬皮，切成 20 个 4~5 厘米厚、直径 6 厘米的圆托，再用刀尖剝成碗形，用植物油炸至金黄。葱头切竖丝，用黄油炒至微黄，放入火腿丝、鲜蘑片，继续炒透，加红酒少司调匀微沸，放精盐调剂口味，浇入面包碗内。煎盘放植物油，烧热后将磕开的鸡蛋放入，鸡蛋黄上面撒精盐煎，两面上色时取出，放在面包碗上，撒上小茴香末即可。

## 蘑菇食谱之蛋禽类之 23: 鲜菇鸡丁清酥盒托鸡蛋

### 23. 鲜菇鸡丁清酥盒托鸡蛋

原料：（10）份量。蛋黄少司 0.5 公斤，清酥盒 20 个，煎鸡蛋 20 个，熟鸡丁 350 克，鲜蘑丁 150 克，葱头 100 克，精盐 15 克，黄油 100 克。

制法：将葱头切丁，用油炒至微黄时加入鸡肉丁、鲜蘑丁继续炒透、加蛋黄少司煮沸，放精盐调剂口味，浇入清酥拿内，上面放一个煎鸡蛋即可。

## 蘑菇食谱之蛋禽类之 24: 蟹肉混酥碗烤鸡蛋

### 24. 蟹肉混酥碗烤鸡蛋

原料（10 份量）：净蟹肉 400 克，鲜蘑 100 克，葱头 100 克，黄油 100 克，精盐 15 克，鸡蛋 20 个，混酥碗 20 个，奶油少司 0.5 公斤。

制法：葱头切丁，用黄油炒至金黄时放入鲜蘑了继续炒透，加奶油调匀，再放入蟹肉微沸，放精盐调剂口味，浇入混酥碗内，上面放 1 个磕开的生鸡蛋，入烤炉烤至鸡蛋八成熟、鸡蛋上有白“霜”时即可食用。

## 蘑菇食谱之蛋禽类之 25：鲜白蘑摊蛋

### 25. 鲜白蘑摊蛋

原料：鲜蘑菇 200 克，鸡蛋 6 个，食盐适量，食油 100 克。

制法：将蘑菇洗净切成薄片，加盐用油煎后备用。鸡蛋磕入碗中打匀，加入蘑菇片、食盐。锅中放食油，烧热后倒入鸡蛋摊熟。食用前，最好浇一些烧热的酸牛奶浓汁，并撒一些香菜末或茴香末。

## 蘑菇食谱之蛋禽类之 26：煎什锦蛋

### 26. 煎什锦蛋

原料：鸡蛋 8 个，黑面包、肥肉、火腿、灌肠、香肠各 25 克，西红柿；西葫芦各 50 克，鲜蘑菇 100 克，食盐适量。

制法：鲜蘑菇洗净煎熟备用。其他配菜均切成片，与蘑菇一起放在平底锅底铺匀，鸡蛋打在配菜上（注意勿使鸡蛋黄膜撞破），放适量食盐，加盖在中火上煎熟。

## 蘑菇食谱之蛋禽类之 27：八宝香酥鸭

### 27. 八宝香酥鸭

原料，光嫩鸭 1 只（2 公斤），糯米饭 450 克，熟莲心 75 克，火腿粒 25 克，熟虾仁、鲜蘑菇粒、冬笋粒、烧鸭粒各 50 克，开洋 25 克，青豆 25 克，花生（豆）油 1.5 公斤（约耗 50 克），熟猪油 100 克，酱油、黄酒、精盐、白糖、味精、胡椒粉，葱末、姜末、桂皮、八角、小茴香、花椒各少许。

制法：光鸭除净绒毛洗净后，从头颈处开刀，拆净骨头，用黄酒、精盐、味精、胡椒粉擦透，腌 1 小时左右。另将糯米饭、莲心、火腿、虾仁、鲜菇、冬笋、开洋、青豆、烧鸭粒放在一起，加精盐、白糖、胡椒粉、味精、猪油拌和后，塞入鸭肚内（洞口用线缝牢），放在盘内。鸭子用纱布盖好，放上葱、姜、桂皮、八角、小茴香、花椒，上蒸笼蒸酥取出，除去香料、纱布，烧热锅，加生油，待油烧至八成热时，将鸭子皮上抹上酱油下锅，边炸边用勺子推动，至鸭子炸酥后取出装盘即成。

特点：香、酥、鲜、糯，有四川风味。

## 蘑菇食谱之蛋禽类之 28：掌上蘑菇

### 28. 掌上蘑菇

原料：蘑菇 250 克，鸭掌 12 只，虾仁 300 克，肥猪肉 50 克，鸡蛋清 1 只，面粉 200 克，鲜汤 250 克，葱头 50 克，精盐、水淀粉、胡椒粉各少许。

制法：鸭掌约煮 12 分钟后拆骨；虾仁、葱头、肥肉洗净，剁成碎末，将蘑菇 200 克洗净切成碎末，将虾肉，肥肉、蘑菇等碎末加蛋清、精盐、胡椒粉拌匀。先将鸭掌沾上面粉，然后将混合的肉酱加入，上面加葱头末少许装盘，上笼蒸约 5 分钟取出。锅内加鲜汤及剩余的蘑菇，烧开后加味精、精盐、胡椒粉，用水淀粉勾芡成浓汁，淋香油后浇在盘中即可。

## 蘑菇食谱之蛋禽类之 29：三鲜瓢鸭膀

### 29. 三鲜瓢鸭膀

原料：鸭膀 5 对，净鸡脯肉 100 克，冬笋 25 克罐头鲜蘑 25 克，姜末、水淀粉、精盐、绍酒、味精各少许，鸡鸭汤 200 克，鸡油 40 克。

制法：鸡脯肉砸成细泥，冬笋、鲜蘑都切成碎末，把以上原料放在一起，加入姜末、精盐、绍酒、味精、鸡油拌成馅。鸭膀洗净，用开水煮到八成烂捞出，剁去膀尖，在鸭膀的内侧划开，剔去骨头（不要把外皮弄破）。把馅分别装进 5 对鸭膀内，用旺火蒸熟（约需 10 分钟），摆在盘内。鸡鸭汤、精盐、绍酒一起烧开后，放入味精，用水淀粉勾芡，再淋上鸡油，浇在鸭膀上即成。

特点，此菜色白润泽，鲜嫩味香，清淡爽口。