

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。