

香菇食谱之海味类 10: 烧江干

10. 烧江干

原料：水发江干 250 克，冬笋 50 克，水发香菇 50 克，熟猪油 30 克，上汤 100 克，精盐、味精、料酒、水淀粉各少许。

制法：将发好的江干掰成小块；冬笋、香菇均切成粗丝。炒锅置旺火上，加入熟猪油烧热，然后加入上汤、江干、冬笋丝、香菇丝，并加入精盐、味精、料酒烧制；待菜熟透，用水淀粉勾芡，盛入碗中即可。

特点：色呈柿黄，鲜香味浓。