湒　枃瀍兼姤缃　- 湒　淑鏃ユ滏鏂伴椈鏃朵簨 - 鉈儿椯鍗庋汉绀惧尰浜ゆ禩

素水煮肉片

美食

浣滆

鍙戝竷浜庡細2007/05/09 12:29

主料：鸡腿菇、草菇、香菇

辅料：黄豆芽、生菜、泡椒

调料：盐、味精、酱油、醋、干辣椒、花椒、火锅底料

烹制方法：

1、锅中倒少许油，放入火锅底料炒化后加入泡椒、醋、酱油，冲入适量水，烧开后放入豆芽、鸡腿菇、草菇、香菇，煮5分钟；

2、用生菜铺在碗中垫底，将煮好的蘑菇倒入碗中，热油加入花椒、干辣椒，炸香后浇在菜上即可。

特点：麻辣鲜香，口感爽滑。

关键字：　香菇　黄豆芽　生菜　草菇　鸡腿菇