

滑 菇 蔬 菜 二 拼 盘 伴 翅 朵 羹 -

素水煮肉片

美食

浣漏

漆賤贛浜庸細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