

鮮淮山炒肉片

譚鄭瑛玲著

材料：

鮮淮山	1 磅
玫頭瘦肉	150 克
杞杞子	1 湯匙, 浸片刻
羌, 甘荀	5 片
上湯	1/3 量杯
葱	1 棵, 切段

獻汁：

蠔油	1 茶匙
粟粉, 糖	1/2 茶匙
水	3 湯匙

做法：

- 1。鮮淮山去皮, 切片, 浸鹽水, 拖水。瘦肉切片, 用生抽 1 茶匙, 及糖, 麻油各 1/2 茶匙, 醃片刻。
- 2。熱鑊落油 2 湯匙, 爆香羌片, 炒肉片, 加入淮山, 甘荀, 下半茶匙鹽, 炒勻, 再加入上湯, 煮 5 分鐘, 加入杞子, 埋芡, 煮滾, 最後加入葱段, 兜勻, 上碟供食。