

大廚師:董桂香
日期:Mar.19 2011

三杯杏鮑菇

材料:

杏鮑菇 1 斤、
老薑片、
辣椒適量、
九層塔 100g、

調味料:

醬油膏、醬油、胡麻油、糖、香油 適量

做法:

1. 杏鮑菇滾刀拉長切片, 辣椒切段, 九層塔挑妥備用
2. 將鍋燒熱加入胡麻油, 將老薑片、辣椒加入以小火炸出香味,
3. 加入杏鮑菇大火拌炒, 加入糖, 攪拌溶化, 倒少許醬油及米酒拌炒到杏鮑菇顏色均勻
4. 加少許水燜煮入味.
5. 砂鍋加熱滴入少許香油及米酒
6. 約數分鐘醬汁收乾後再加入九層塔, 拌炒均勻即可起鍋放入砂鍋
7. 起鍋前可沿砂鍋邊滴入少量香油提味.