

大廚師:謝太太
日期:Jun. 21 2008

香菇肉絲炒飯

材料:

1. 米 3 杯
2. 香菇
3. 豬肉絲(雞肉絲也可)
4. 油蔥酥
5. 蠔油

做法:

1. 將香菇洗淨泡軟切絲(香菇水留著備用)
2. 米洗淨後放 3 杯香菇水(如果喜歡飯 Q 一點,可放 2.5 杯即可),如果不夠可用清水補足,放入少許沙拉油,先浸泡 30 分鐘後煮成熟飯.
3. 起油鍋爆炒香菇絲後,放入肉絲炒勻,放入少量蠔油再炒勻,蓋鍋蓋燜約 5 分鐘,將熟飯放入炒勻,再加適量蠔油,拌炒勻後撒下油蔥酥炒勻即可