

5.25.2013 大廚師 - 美味鴨松包

原料：

鴨腿 2 只
生菜一棵
冬筍或馬蹄
胡蘿蔔
芹菜
冬菇
松子
麵包幹

調味料：

醬油
料酒
蔥
姜
糖
滷肉調料包

做法：

1. 將鴨腿洗淨，拔出毛根。在開水鍋裡汆淨血沫。炒鍋裡倒少許油把蔥薑煸香，放入鴨腿加水、調料包、老抽、糖、料酒，鹵到鴨腿熟，滷汁濃稠。把鴨腿撈出晾涼以後切丁。
2. 水發冬菇、冬筍、胡蘿蔔、芹菜、麵包幹切丁。生菜洗淨切成圓片狀。
3. 炒鍋放少許油，先把松子仁煸香，依次加入冬菇丁、冬筍丁、胡蘿蔔丁、芹菜丁翻炒，快熟時倒入鴨肉丁和滷鴨腿的滷汁，調味後盛盤，把麵包丁蓋在上面。吃的時候用生菜包來吃