

大廚師:朱老板
日期:Mar.28 2009

上海菜系列－雪菜冬笋肉絲炒百頁

材料:

1. 雪菜切末 100g
2. 冬笋(冬筍)2 個去殼切絲
3. 肉絲 100g
4. 薄百頁 200g(切約 1 公分的寬絲)
5. 上湯 1 杯

調味料:

清油 3 湯匙,鹽 1/4 茶匙,味精或雞精 1/4 茶匙

做法:

1. 起油鍋下雪菜,冬筍煸炒,
2. 待冬筍軟後下肉絲炒到斷紅下料酒,上湯,調味料,百頁,用大火煮滾
3. 煮滾後轉小火,煮到百頁軟,再轉大火收乾湯汁即可

***不要蓋鍋蓋,雪菜會變黃