

## 香菇食谱之蛋禽类 17：炉鸭丝炒“黄瓜鱼”

### 17. 炉鸭丝炒“黄瓜鱼”

原料，炉鸭肉（即烤鸭肉）100 克，小嫩黄瓜 150 克，水发香菇 25 克，水发玉兰片 25 克，熟花生油 250 克（约耗 50 克），精盐、味精、绍酒、葱丝、姜末、蒜末各少许。

制法：小黄瓜冲洗干净；炉鸭肉切成宽 1.5 分的条；香菇洗净去蒂，切成宽 1.5 分、厚 1.5 分、长 1 寸的条。取一个碗，放入葱末、姜末、蒜末、精盐、味精、绍酒，调成料汁。炒勺置旺火上，倒入花生油，烧至六成热时，放入小黄瓜、玉兰片、香菇条、炉鸭条，片刻后急速倒入漏勺内，沥净油。炒勺仍置旺火上，将小黄瓜、玉兰片、香菇条、炉鸭条例入勺内，放入调好的料汁，翻炒几下，点明油即成。

特点：清雅素丽，味道鲜香）脆嫩爽口。