蘑菇食谱之猪肉类 1：肉片烧鲜蘑

1. 肉片烧鲜蘑

原料：猪肉 100 克，鲜蘑菇（或罐头）250 克，油、葱头、黄瓜、水淀粉各适量，精盐、醋、味精、姜、蒜、香油各少许。

制法：猪肉切薄片，蘑菇、黄瓜切片，葱头切块。炒锅内放两勺油，烧至七成热时，把肉片放进划开，然后倒进蘑菇、葱头、黄瓜，片刻捞出，控净油；回锅，放姜末、蒜末和用油焯后的猪肉片、鲜菇、葱头、黄瓜，用醋烹一下，翻个，加精盐和一手勺汤，调好口味，放味精；待汤汁剩少许时，用水淀粉勾芡，淋香油后即可出锅。