

蘑菇食谱之猪肉类 3：蘑菇猪炒里脊

3. 蘑菇猪炒里脊

原料：鲜蘑菇 250 克，里脊肉 100 克，蛋清 1 只，熟猪油 25 克，精盐、白糖、味精、水淀粉各少许，鲜汤 150 克。

制法：鲜蘑菇洗净切片；里脊肉切薄片，甩蛋清拌和。炒锅中加猪油上火，将肉片炒熟后，再加入鲜汤、蘑菇片、精盐、味精、白糖，开后用水淀粉勾薄芡即可。