

蘑菇食谱之猪肉类 5： 蛋煎猪排

5. 蛋煎猪排

原料：大排骨 400 克，鸡蛋两个，蘑菇片 50 克番茄酱 50 克，葱头 25 克，辣酱油 30 克，白糖 25 克，酒 10 克，油 75 克，胡椒粉、味精、精盐适量，面粉 25 克。

制法：将大排骨切成厚半厘米的大块，用刀面使劲拍松，放入大碗内，拌入适量的精盐、胡椒粉、味精，腌渍片刻。把鸡蛋磕入碗中，用筷子打散。炒锅上火，加油 1 两烧热，用油滑过，用腌渍过的猪排两面拍上面粉，放蛋液中拖过，即放入锅中两面煎，煎约半分钟即熟，捞出装盘。按此法将猪排全部煎完（油不够可陆续添加）。原锅内余油煸炒葱头丝，出香味时加入蘑菇片，再加适量番茄酱、辣酱油、糖、精盐、味精，翻炒成浓汁，浇在排骨上即成。

特点：色泽红亮；香味扑鼻，有欧美风味，口味稍甜、微酸、有点辣。