

蘑菇食谱之牛肉类之奶汁牛里脊丝

11. 奶汁牛里脊丝

原料（10 份量）：牛里脊 1250 克，炸土豆条 1 公斤，葱头 200 克，鲜蘑 250 克，油 150 克，奶油少司 1 公斤、精盐 10 克。

制法：将牛里脊切成丝，撒入热油内炒干（不得有血水）。葱头切丝用油炒黄，加切片的鲜蘑，放在炒好的肉丝一起，加奶油少司调匀微沸，放精盐调剂口味，起菜时配炸土豆条和米饭。

特点，清香适口，肉质鲜嫩。