

蘑菇食谱之蛋禽类之 15: 焖鸭鲜蘑鸭肝少司

15. 焖鸭鲜蘑鸭肝少司

原料（10 份量）：净鸭 2.5 公斤，鸭肝 250 克，鲜蘑 250 克，葱头 50 克，大蒜 25 克，鸡汤 500 克，黄酒 100 克，面粉 25 克，精盐 15 克，胡椒粉少许，白兰地酒 100 克，辣酱油 100 克，炸土豆片 0.5 公斤，煮菜花 250 克。

制法：把鸭分成腿部、胸部，用精盐、胡椒粉、辣酱油、白兰地酒腌 2~3 个小时，用热黄油煎上色（煎时，将肉片皮面沾面粉）后，控去油，烹上白兰地酒，然后放上鸡汤沸后，移微火微沸焖熟为止。葱头切小方丁，用油炒至微黄，放入大蒜末和鸡肝丁炒透，放入鲜蘑，再放焖鸭原汁，加盐调剂口味，沸后成少司。起菜时，将鸭肉切斜刀片，配炸土豆片、煮菜花，浇鸭肝鲜蘑少司。

特点：肉质松软，清香适口。