

## 蘑菇食谱之蛋禽类之 17：鲜蘑鸡肝串

### 17. 鸡冠子清酥盒

原料：熟鸡冠子 0.5 公斤，熟鸡肉 0.5 公斤，鲜蘑 150 克，葱头 150 克，精盐 15 克，黄油 100 克，胡椒粉少许。

制法：葱头切了用黄油炒至微黄，放入鸡冠子丁、鸡肉丁、鲜蘑丁，炒透后枚奶油少司调匀微沸，放精盐、胡椒粉调剂口味。食用时将清酥盒放在盘内，盛上烩好的鸡冠子，盖上清酥盖即可。