

蘑菇食谱之蛋禽类之 19：软炸鲜蘑

19. 软炸鲜蘑

原料：鲜蘑菇 24 个，鸡蛋清 3 只，干淀粉 75 克，鸡清汤 150 克，番茄酱 75 克，熟猪油 0.5 公斤（约耗 150 克），精盐、味精、胡椒粉、香油、绍酒各少许。

制法：将鲜蘑入沸水锅焯透，捞出用清水漂洗。炒锅上火，放入鸡汤、鲜蘑，加精盐、绍酒烧至汤汁浓稠，下胡椒粉、味精起锅，沥去余汁待用。将蛋清用筷子打开，加干淀粉调和成浓浆。原锅洗净上火，加入熟猪油，待其四成熟时，将鲜蘑倒入浆中裹浆后抓入油锅，待外壳发白取出，让油温升高一点，再投入鲜蘑稍炸，随即捞出装盘。另将番茄酱装一小碟，同软炸鲜蘑一起上桌，以供蘸食。

特点：色泽淡黄，外松脆，里鲜嫩，带有番茄酱的酸味。