

## 香菇食谱之猪肉类 2：滑溜里脊片

### 2. 滑溜里脊片

原料：里脊肉 250 克，香菇片 15 克，冬笋片 15 克，豌豆 15 克，食油 0.5 公斤（约耗 50 克），精盐、绍酒、水淀粉、鲜汤各适量，香醋、葱花、姜末、味精、蛋清、蒜片、香油各少许。

制法：里脊肉片成柳叶片，加绍酒、精盐腌制一下，用蛋清、水淀粉调糊浆好。用香醋、味精、精盐、水淀粉和适量鲜汤对成芡汁。炒勺内放入油，烧至四成热时，将浆好的里脊片下勺划散，倒入漏勺。原锅内留少许底油，下葱花、姜末、蒜片煽香，随即下冬笋片、冬菇片、豌豆，翻炒数下后，加入里脊肉片，并倒入对好的芡汁，翻炒均匀，淋香油出勺。

特点：滑软鲜嫩，色泽洁白。

