

香菇食谱之猪肉类 3：香菇肉末油面包

3. 香菇肉末油面包

原料：干香菇 50 克，油面筋 150 克，瘦猪肉 200 克，料酒、精盐、葱末、姜末、味精、白糖、香油、水淀粉各少许，鲜汤 250 克。

制法：香菇用温水发开洗净，切成碎末；瘦猪肉剁成碎末后，加入香菇末、料酒、水淀粉拌匀成馅。油面筋微湿，用金属汤勺将馅填入其中。在鲜汤内加精盐、白糖、味精，开后放入装馅的油面筋，武火烧开，文火炖熟，淋香油即可。

