

香菇食谱之猪肉类 7：干蒸排骨

7. 干蒸排骨

原料：猪排骨 0.5 公斤，玉兰片 15 克，水发香菇 15 克，冬笋 125 克，鲜汤 30 克，葱丝、姜丝、酱油、味精、料酒、精盐各适量。

制法：将生排骨洗净，用开水氽透；玉兰片、香菇切成丝；冬笋切成小指头粗、1.5 寸长的段。把排骨下入汤锅里，煮约 1 小时捞出，抽出骨头，切成 1.5 寸长的段（约 12 段），将冬笋插在骨头的空里，摆在盘内；加入料酒、味精、酱油，上展蒸 15 分钟取出。勺内放入鲜汤，加入玉兰片丝、香菇丝、葱丝、姜丝，烧开后浇在排骨上即可。

