

## 香菇食谱之蛋禽类 21：鸭包翅

### 21. 鸭包翅

原料：填鸭 1 只，水发鱼翅 250 克，火腿丝 25 克，火腿片 15 克，香菇片 15 克，猪油 50 克，葱段、姜片、味精、酱油、料酒、精盐各少许，清汤 1.5 公斤。

制法：鸭子宰杀后褪净毛，整鸭取出骨头，放清水盆内泡出血沫。将发好的鱼翅用开水焯一下后，同冬笋丝、火腿丝、香菇丝放在一起，加入味精、酱油、精盐、料酒拌匀。将鸭捞出，搥干水分，将拌好的冬笋丝、火腿丝、香菇丝装入鸭肚里，用牙签将刀口别住，在汤锅内浸一下后放入盆内，加入葱段、姜片、清汤、味精、料酒，上笼蒸烂取出，拣去葱段、姜汁。将鸭子放入品锅内，去掉牙签。炒勺置火上，加入清汤，烧开时，撇去浮沫，加入酱油、料酒、精盐、味精调剂口味，然后将汤冲入品锅内即成。

特点：汤鲜肉烂，味道醇厚。