

香菇食谱之海味类 6：蒸酿海参

6. 蒸酿海参

原料：水发刺参 750 克，猪瘦肉 150 克，水发香菇 25 克，水发玉兰片 100 克，熟火腿 25 克，虾仁 15 克，鸡汤 250 克，杂骨汤 0.5 公斤，熟猪油 550 克，香油、精盐、酱油、味精、胡椒粉、葱段、料酒、水淀粉各少许。

制法：用百分之三的碱水将 250 克干海参放瓦钵中，小火焖煮数小时，煮涨发后即捞放在清水中，漂洗浸泡约 1~2 天至充分涨发（注意泡、煮海参的容器切忌沾油）。如未发好，可再上火复煮。将涨发海参漂洗干净。炒锅上火，放入杂骨汤、料酒、酱油，下海参煮约 10 分钟，倒入漏勺，沥去水分，把海参逐只腹朝上放一圆盘中待用。虾仁用温水浸泡 5 分钟，切成细末；火腿、香菇、玉兰片均切成黄豆大小方丁；猪瘦肉剁成肉末。炒锅置旺火上，放入熟猪油，烧至五成热时，先下玉兰片丁、猪瘦肉末煸炒几下，后放入精盐、香菇丁、酱油合炒，接着下火腿丁、虾仁丁、味精、鸡汤（50 克）烧煮，用水淀粉勾芡成馅料，起锅盛起。将馅料用汤匙逐一灌入每只海参腹中，然后用少许水淀粉封口，开口向上摆放在盘中，连盘上屉蒸约 1 小时。取出蒸好的海参，翻扣在大瓷盘中（开口向下，海参背部朝上），蒸海参的原汤滗入炒锅，加鸡汤、熟猪油、酱油烧开，再放入葱段，用水淀粉勾芡成褐黄色浓汁，浇在海参上，撒上胡椒粉，淋上香油即成。

特点：汤汁醇浓，色泽褐黄透亮，海参摄取五味馅料的香鲜味，食用醇香软滑。