

香菇食谱之海味类 8：鸡腿扒海参

8. 鸡腿扒海参

原料：水发海参 10 个（约重 750 克），生鸡腿 10 只，熟火腿 25 克，水发香菇 25 克，水发虾仁 25 克，水发玉兰片 25 克，鸡汤 0.5 公斤，熟猪油 50 克，菜籽油 1 公斤（约耗 100 克）精盐、酱油、绍酒、味精、桂皮、葱段、姜片、水淀粉、香油各少许。

制法：选择大小一样的水发海参 10 个，顺长片成 5 分宽的条，将正面制成十字花刀纹，用开水氽过；火腿、玉兰片切成 5 分大的象眼片；香菇切成片。炒锅内放入菜籽油，用旺火烧至八成热，将鸡腿洗净，搥干水，逐个投入油中，炸至呈金黄色时捞出。沙锅中放入扒算，海参与鸡腿相间排放在扒算上，先放入葱段、姜片、桂皮，再添入鸡汤（以淹没海参为度），加精盐、酱油、绍酒，用旺火烧开，然后移小火烧至汤汁浓稠、海参入味、鸡腿熟透时取出，将海参、鸡腿在扒盘里排放整齐。将沙锅中原汁倒入炒锅内，用旺火烧开，用水淀粉勾薄芡，加入熟猪油搅匀，浇在海参、鸡腿上，淋入香油，撒上玉兰片、火腿、香菇片和虾仁即成。

特点：形状美观，香醇浓郁。