

香菇食谱之海味类 13：烧淡菜

13. 烧淡菜

原料，水发淡菜 400 克，水发香菇 50 克，水发玉兰片 50 克，猪油 75 克，上汤 250 克，味精、料酒、精盐、酱油、水淀粉各少许。

制法，将淡菜用温水洗净，放入碗内，添入上汤，上笼蒸透取出，择去杂质及硬筋。炒锅置火上，加入猪油烧热，再加入上汤、料酒、精盐、味精、酱油及香菇片、玉兰片、淡菜烧制；开后用水淀粉勾灾，汁收浓，盛起装盘即成。

特点：汤汁浅红，嫩脆软香。