

龍鳳飄雙菇

材料

珊瑚菇250公克
杏鮑菇300公克
龍蝦250公克
九層塔50公克
老薑100公克
甜豌豆50公克
胡蘿蔔30公克

調味料

麻油 1 湯匙
醬油 1 茶匙
醬油膏 1 茶匙
胡椒粉1/2茶匙
鹽、味精少許
酥炸粉30公克

做法

1. 甜豌豆、胡蘿蔔洗淨川燙備用。
2. 用麻油將老薑爆香。
3. 將龍蝦肉、珊瑚菇及(1)加調味料炒香，再加九層塔備用。
4. 杏鮑菇切花加醬油醃2分鐘後入炸。
5. 將兩樣菇品裝盤即可。

