

鵝肝火鴨粉絲煲

材料:

鵝肝 / 鴨絲 / 粉絲

配料:

冬菇 / 椰菜 / 洋蔥 / 薑絲 / 蔥

處理:

將隔夜鵝肝解凍, 冬菇泡軟.
粉絲浸泡過夜

做法:

將鵝肝和冬菇切成絲狀, 火鴨和椰菜、洋蔥、薑切成絲, 粉絲稍微用剪刀修短, 蔥切成段。

調味料:

蠔油 / 糖 / 老抽

烹調方法:

首先燒熱油鍋, 爆香鵝肝, 然後按順序將冬菇絲、薑絲、火鴨絲、洋蔥絲、椰菜絲和粉絲放進鍋中爆炒均勻, 加入少許蠔油、糖和老抽, 最後放上蔥段即可上煲