

## 08.08 大廚師 Ted - 乾煎綜合菇

### 材料:

柳姬菇	100g (將根部切掉)
鴻喜菇	100g (將根部切掉)
杏鮑菇	3 朵 (根部切掉後, 切成條狀, 以另外兩種香菇大小為基準)
奶油	1/4 cup
雞精粉	5cc
鹽	少許
碎香芹 (parsley flakes)	適量

### 做法:

1. 把切好的香菇丟入滾水煮熟 (2-3 鐘), 撈出後再將水份瀝乾
2. 準備平底鍋 (建議不沾鍋), 丟入奶油, 開中火將奶油融化
3. 丟入處理好的香菇, 撒上雞精粉以及鹽巴, 拌炒均勻
4. 以中小火將大部分的香菇乾煎至金黃色後灑上碎香芹, 稍微拌炒後即可上桌