



后将松茸切片放入，开1分钟后，起锅上桌放少许香菜，点一、二滴麻油更好。特点：清香味鲜、滑嫩可口，第三种：竹筒人参洋松茸汤材料：水参2根，洋松茸5个，青梗菜3根，鸡油1块，水4杯，香油1大匙，淀粉水2大匙，精盐少许烹饪方法：水参洗净后切片备用。洋松茸去皮后切片。青梗菜洗净后切半，放在开水里焯一下。鸡油放在净水里待溶化。炒锅里放点香油，等开锅后放水参和洋松茸炒熟。倒进鸡油水用大火煮。煮熟后放少许淀粉水和精盐调味。往竹筒里盛汤后放上青梗菜。最后，把竹筒放在开水里热一下后喝即可。第四种：火烧松茸这种吃法都接受，能较好地发扬松茸的滋味，做法简单。将松茸洗净切大片，在铁夹上用炭火烧至略黄，用生抽王、沸鲜汤、味精、盐调好加麻油蘸着吃，能突出松茸微甜鲜嫩的特色。