

春笋 成都开心土豆生鲜

产品名称	春笋 成都开心土豆生鲜
公司名称	双流区魏杨蔬菜批发部
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	成都市双流区西航港街道成白路98号成都农产品中心批发市场蔬菜交易区南8、9号
联系电话	19915569149

产品详情

春笋里脊

主料：[猪里脊肉](#)150克 配料：净春笋50克

调料：精盐5克，味精0.5克，绍酒10克，干淀粉15

克，[水淀粉](#)10克，鸡蛋清1只，精制菜油250克（实耗60克）做法：1.猪里脊肉切丝，放在容器中加冷水浸没，浸至白净。沥去水分，放入碗内，加精盐4克，绍酒5克，味精、鸡蛋清、干淀粉拌匀上劲待用。

2.春笋煮熟，切成同肉丝粗细长短相等的细丝。3.炒锅上旺火烧热，放精制菜油，烧至四成熟，放入肉丝，用铁勺拨散，待肉丝变色，倒入漏勺上沥去油。4.原锅上火，放入精制菜油30克，倒入春笋丝煸炒，放入绍酒5克，盐1克及少量的汤，用水淀粉勾芡，倒入肉丝颠翻几下，淋入少量油翻锅装盘即成。

特点：色泽洁白，口味鲜嫩，[卤](#)汁紧包。