

7 牛肝菌の香辣炒め（雲南省・地域在来種）

料理名	牛肝菌の香辣炒め
材料	牛肝菌 1000g
副材料	乾燥唐辛子 30 g 実山椒 20 g 塩 15 g なたね油 300g
調理方法	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 牛肝菌をきちんと洗い、日干しして乾かしたのち、3ミリの厚さに切る。</li><li>2. 中華鍋を強火にかけて油を入れ、乾燥唐辛子をいれて黄色になるまで揚げる。牛肝菌を入れて、5分ほど鍋を振りながら炒め合わせる。</li><li>3. 次に、塩、実山椒を入れて、さらに10分ほど炒める。キノコの水気がなくなり、油が出てきたら取り出して皿に盛り付ける。油とキノコを容器に保存して、数度に分けて食べるのも良い。</li></ol>
調理イメージ	
調理試演者	
参考事項	牛肝菌の香辣炒めは、香（香り）、辣（辛味）、鹹（塩辛さ）、鮮（旨味）、微麻（ピリピリとしたしびれ）の味を備え、酒の肴やおやつなどとして食べられる。
出典	呉美清『雲南家常菜』雲南科技出版社、1998年、百度
情報提供者	

## 7 香辣牛肝菌（雲南省・地域在来種）

料理名	香辣牛肝菌
材料	牛肝菌 1000 克
副材料	干辣椒 30 克 花椒粒 20 克 食盐 15 克 菜油 300 克
調理方法	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 将牛肝菌清洗干净，晾干水分，切成 3 毫米厚的片。</li><li>2. 炒锅上旺火烧热，用油涮锅后，放油加干辣椒炸至色黄时，倒入牛肝菌，翻拌煸炒 5 分钟。</li><li>3. 放入食盐、花椒粒，再继续煸炒 10 分钟，待菌水分收干出油时，出锅装盘食用。也可连油带菌倒入盛器内存放，分次食用。</li></ol>
調理イメージ	
調理試演者	
参考事項	香辣牛肝菌，具有香，辣，咸，鲜，微麻之味，可佐酒，單帽，零食等。
出典	吳美清『雲南家常菜』雲南科技出版社、1998 年、百度
情報提供者	