

【车麸菜谱】



日式火锅

材料：(4-5人份)

牌车麸 3-5 个, 牛肉 300-400g, 牛油 40g, 葱 3 根, 鸡蛋 4-5 个,
茼蒿 1/2 把, 鲜香菇 3-5 个, 魔芋丝 1 把, 烧豆腐 1 块

佐料汁

酱油 1/3 杯, 料酒 1/3 杯, 糖 2 勺

淡佐料汁

汤汁 1/3 杯, 酒 1 勺, 酱油 1 勺

做法：

1. 车麸放入水中浸泡，轻轻挤干，切成容易入口的小块儿。
2. 葱斜切。鲜香菇去掉茎，香菇表面切出花纹。
3. 魔芋丝预先水煮。
4. 茼蒿洗好，备用。
5. 铁锅烧热，放入牛油溶化后放入牛肉轻炒。放入佐料汁，并将材料按 1、2、3 中的顺序放入锅中一起煮。煮至快好时，放入 4。佐料汁不足时，可加入淡佐料汁继续煮。
6. 做好的菜蘸生鸡蛋液吃，味道会更美。