

# 黄油炒蘑菇

2020-09-07 Mars

1 人份

## INGREDIENT

蘑菇 250g、大蒜 3 瓣、香葱（欧芹） 3g、黄油 35g、盐 1/3 小匙、黑胡椒适量

## PROCESS

- A 蘑菇切成 2mm 厚薄片，大蒜压成末，香葱（欧芹）切成细末备用；
- B 黄油切成 3/4 和 1/4 两部分；
- C 锅中加入 3/4 黄油，开大火加热至焦褐色，放入蘑菇翻炒，至表面微变褐色；
- D 转小火，加入剩下的 1/4 黄油，搅拌炒至黄油融化，调入盐和黑胡椒；
- E 关火，放入蒜末和葱花（欧芹碎），翻拌均匀即可。

## TIPS

- ★★★ C 步骤炒至过程必须全程开最大火，否则蘑菇出汁无法出香味；
- 后放部分黄油，可以给炒蘑菇增加部分奶香味。