这次朋友送我后还教了我保存方法，原来松茸可以冷冻保存，把松茸处理干净后切片，然后冷冻起来，据说可以保存一年。想想以前我扔掉的松茸，真是伤心难过啊！

配料

**松茸刺身**

松茸

酱油

芥末

**黄油煎松茸**

松茸

黄油

黑胡椒

海盐

**做 法**

松茸先削去根部的泥土。

再用小刀轻轻的把松茸身上和表面的泥土刮掉。

再用湿棉布擦干净就可以了。松茸表面的褐色是它的菌衣，是有营养的，不要削的太干净。轻轻擦拭干净就可以了。

松茸切片。我看外边店里都是把切片的松茸铺在碎冰上边。

自家吃没那条件就直接沾着酱油吃了。也可以放冰箱冷藏会儿再吃。

煎松茸也很简单，开中火把锅烧热，放入黄油。

黄油融化后放松茸。

松茸鼓起来翻面，可以撒点椒盐，或者黑胡椒和盐都行，看你自己喜欢吧！

两面煎熟就可以盛入盘中，享受美味啦！