



香菇蒸饭

秋

香菇拌入米饭中焖熟的料理



原料（4人份）

大米	三杯(480g)
干香菇	4个(大)(10g)
A	
〔 酱油	1.5小匙(9g)
〔 砂糖、酒、料酒	少许
小鱼干	中等4条
汤用昆布(10cm长)	1片
B	
〔 酱油	1/4杯(50cc)
〔 酒	少许

烹调方法

1. 淘好大米后泡水约30分钟。
2. 干香菇泡水后切块，以调味料A煮熟后放置一段时间入味。
3. 大米中加入小鱼干与昆布煮熟。
4. 在米饭即将煮熟前取出小鱼干与昆布，加入调味料B，再放入2，焖一段时间。

烹调要点

- 可以加入一些胡萝卜或豌豆等材料，让色彩更丰富。