

新鲜鸡枞菌。新鲜鸡枞菌去泥脚洗净，菌柄用手撕成均匀的细丝，菌盖也切成同样粗细的细丝。大火热锅放油，油炼熟后关火降温，待油温约三成热时，开小火放入葱段、干辣椒，花椒、八角小火慢炸至干辣椒色泽红亮。香料捞出不用，放入鸡枞菌慢火炸干水分。炸至菌丝表面呈浅黄色后，沥出多余的油份。炸干的菌丝中加入盐、白糖调味，放入白芝麻，辣椒粉、五香粉翻炒均匀后起锅装盘。佐酒、下饭、拌面条都适宜的美味佳品。辣,云南菜,咸,中国菜,晚餐,微辣,咸鲜,家常菜