

茶树菇洗净，用盐水浸泡15分钟，取出切成小段腊肉洗净后用水浸泡一会，加料酒上锅蒸一下，切成丝蒸腊肉时把红椒、芹菜洗净切成丝和段坐锅热油，放茶树菇煸炒，茶树菇软加少许料酒把切好的腊肉放入锅中一起炒，炒匀把红椒、芹菜放入一起翻炒，加少许老抽、糖即可出锅