



1、干猴头菇放入水中泡发，中间换几次水，每次用手挤出水分



3、排骨冷水下锅，煮出血沫，开锅8分钟，捞出，用冷水冲洗干净



5、锅中放油，油温八成热放入排骨翻炒，然后放入提前准备好的香料，倒入料酒，酱油，翻炒



7、放入提前泡好的猴头菇，继续小火炖15分钟，放入盐调味