



做法:

- 1 鸡腿去骨, 切块, 用料酒和生抽腌制 20min;
- 2 南瓜, 香菇切块备用, 大米淘洗干净滤干水备用;
- 3 热锅冷油, 锅中放入葱蒜爆香, 放入鸡腿肉炒至变色, 加适量生抽, 继续翻炒;
- 4 放入南瓜和香菇继续翻炒, 放入盐调味, 然后加入淘洗好的米饭翻炒数下, 至米饭均匀裹上酱汁即可关火;
- 5 将炒好的米饭和菜一起加入电饭煲内, 加水至稍没过米饭, 按煮饭键即可。

菌菇汤 (两人份)

用料:

口蘑3朵, 香菇3朵, 海鲜菇100g, 平菇100g, 生姜, 盐, 食用油。



做法:

- 1 所有菌菇洗净沥干, 切片备用;
- 2 热锅冷油, 爆香姜片, 然后加入菌菇翻炒至菌菇出水为止;
- 3 加水, 大火烧至水沸腾, 然后改小火加盖炖煮30min;
- 4 最后加盐调味即可出锅。

