

冬菇煲老鸭

【材 料】干冬菇15克、红枣10克、老鸭500克、生姜10克、陈皮少许。

【调味料】绍酒20克、盐10克、味精12克、白糖2克。

- 【做 法】1. 老鸭杀洗干净，不砍、留整只，把腿骨砍断，红枣泡洗干净，干冬菇去蒂清洗，生姜去皮切片。
2. 加热炒锅，加少许食用油，将老鸭爆10分钟。
3. 将爆好的鸭、姜片、冬菇、陈皮、红枣、绍酒一同放入电气锅内，注入适量清水，锁好锅盖，通电、将控制器调置20分钟(或汤键)即可。
4. 待电气锅进入保温、卸压后，打开盖调入盐、味精、白糖，稍煲片刻即可。

烹调心得：煲鸭时尽量把鸭内血水洗净。

西洋菜煲陈肾

【材 料】西洋菜300克、干陈肾150克、生姜10克、红枣10克、胡椒沫少许。

【调味料】猪油10克、盐12克、味精10克、白糖3克、绍酒少许。

- 【做 法】1. 西洋菜去老根洗净，干陈肾用温水泡透洗净，生姜去皮切片，红枣泡洗干净。
2. 将电气锅通电，控制器调置20分钟(或煲汤键)，把猪油放入锅内烧热，加入姜片、陈肾，攒入少许绍酒爆片刻，注入适量清水，红枣、胡椒沫一同放入，锁好锅盖即可。
3. 待电气锅进入保温、卸压后，打开盖放入西洋菜，调入盐、味精、白糖，将控制器调至5分钟(或煮饭键)，打开盖加热10分钟后断电即成。

烹调心得：干陈肾在泡时要清洗干净，以免有沙。西洋菜要等陈肾煲透后，才能放。

茶菇煲猪脷

【材 料】鲜猪脷400克、枸杞15克、红枣15克、生姜10克、茶树菇100克。

【调味料】清水500克、花雕酒20克、味精10克、胡椒粉少许、鸡精粉5克。

- 【做 法】1. 猪脷刮洗干净切厚片，生姜切片，茶树菇切段洗净。
2. 将猪、茶树菇、生姜、红枣、枸杞、花雕酒一同放入电气锅内，注入清水，锁好锅盖，通电、将控制器调置10分钟(或按肉类键)即可。
3. 待电气锅进入保温、卸压后，打开盖调入盐、味精、鸡精粉、胡椒粉搅拌均匀即可。

烹调心得：猪脷一定要新鲜。

花生煲猪手

【材 料】鲜猪手300克、花生米100克、姜10克、葱10克、红枣10克、胡椒沫少许。

【调味料】绍酒10克、盐8克、味精10克、鸡精粉5克、白糖3克。

- 【做 法】1. 将鲜猪手去净毛，切成块，花生米泡洗干净，生姜去皮切片，葱切花。
2. 烧锅加水，待水开时放入猪手，煮去其中血水，倒出冲洗干净。
3. 将猪手、花生米、姜片、绍酒、胡椒沫、红枣放入电气锅内，注入适量清水，锁好锅盖通电，将控制器调置10分钟(或肉类键)即可。
4. 待电气锅进入保温、卸压后，打开盖调入盐、味精、白糖，稍煲片刻，撒上葱花即成。

烹调心得：猪手一定要新鲜，先要煮去血水。调味料应在汤煲好时放入才行，否则汤色不鲜。