

简单的香菇腊肠油饭

去年过年前做的腊肠还剩下最后的两根，从冰箱拿出来解冻，又抓了一小把香菇，洗洗切切煮煮，一顿简单却不失美味的午饭就做好了。

原料：

2 根腊肠
1/2 杯干香菇
2 大勺酱油
1 茶勺白糖
2 杯香米
3 杯水
盐适量
1 点点五香粉



小提示：

油饭是该用糯米做的，我怕糯米吃多了不好消化所以换成了香米。

我买的米袋子上有做饭之前说明不用淘米，所以做这个油饭的时候，不必淘米。若无此说明的话，需要把米洗干净再晾干，才能有最后米饭做出来粒粒分明的效果，要不然刚洗好的米湿湿的就直接下锅炒，特别容易发粘。

做法：

腊肠清洗干净，切成小块。香菇用温水泡开，清洗干净香菇上的沙子杂物，也同样切成小丁。

大铁锅用中火烧热，下油，放入香肠丁炒到透明，放入香菇丁一起炒一两分钟，然后把香米到进去一起炒，炒到米粒也透明了，放盐，五香粉和白糖，翻炒一下，加入酱油，再度翻炒均匀，然后把锅里的材料全都倒到电饭锅里，加水，一直煮到电饭锅自动跳闸后再焖 5 到 10 分钟就好了。