

香橙杏仁骨

譚鄭瑛玲著

肉排	16 安士, 切丁方
杏仁	1 湯匙, 切碎
橙	2 個, 刨絲, 搾汁
蜜糖	1 湯匙
芫茜	1 棵

醃料:	黃糖	1 湯匙
	橙汁	2 湯匙
	鹽	1 茶匙
	酒	1/2 茶匙
	生抽	1 茶匙
	粟粉	2 湯匙

1. 肉排加入醃料, 醃 30 分鐘.
2. 熱鑊落油適量, 炸肉排至微黃色, 昏起等待片刻, 再回鑊炸一次.
3. 傾出鑊中油, 留下 2 湯匙, 炒蜜糖及碎杏仁, 加入肉排, 橙皮絲, 兜勻上碟, 放上芫茜, 伴以橙片, 上桌供食.