

香橙豬扒

譚鄭瑛玲著

材料：豬扒 1 磅
靚橙 1 個, 半個搾汁, 半個刨皮絲
青瓜 1/2 條, 切片

醃料：黃糖, 蒜粉, 粟粉 各 2 茶匙
鹽, 胡椒粉 各 1/2 茶匙
橙汁 2 湯匙
橙皮絲 1 湯匙
雞蛋黃 1 個

芡汁：橙汁 2 湯匙
鹽 1/4 茶匙
糖 1 茶匙
粟粉 1.1/2 茶匙
上湯 適量

- 做法：1. 洗淨豬扒, 吸乾水, 拍鬆, 加入醃料, 拌勻, 醃 30 分鐘。
2. 熱鑊落油 2 湯匙, 煎豬扒至呈金黃色; 熟透, 埋芡, 煮滾, 兜勻上碟, 伴以青瓜片, 上桌供食。