

大廚師:Nina
日期:Nov.3,2007

紅燒獅子頭

材料:

1. 絞肉 2LB
2. 蔥 6 支
3. 薑少許
4. 紹菜 1 個

調味料:

1. 蛋 1 個,醬油 3 大匙,鹽,糖各 1 小匙,太白粉 1 大匙
2. 醬油 3 大匙,冰糖 2 小匙,鹽 3 小匙,水 2 杯

做法:

1. 將蔥,薑切碎,加入絞肉和調味料 1 拌勻,擠成像冰淇淋大小的肉丸子備用
2. 起半鍋油,等油熱改中火,將肉丸子炸成金黃色,撈出備用
3. 將紹菜洗淨,切成 3 公分寬的長條狀,放入大鍋中,加入調味料 2,一起燜煮,等紹菜變軟,放入炸過的肉丸子,用小火燜煮到丸子,紹菜入味即可