

大廚師:阿明

日期:Jul.18 2009

味噌松阪豬肉片

材料：

1. 2~3 片豬頸脊
2. 檸檬 1 顆
3. 白芝麻少許

醃料：

味噌 3 大匙(可用紅白味噌調勻),話梅粉少許,味醂 3 大匙,米酒 2 大匙,糖 3 大匙,醬油 2 大匙(也可省略)

作法:

1. 松阪肉洗淨,醃料調勻,將松阪肉放入拌勻,放入冰箱冰 1~2 天
2. 烤之前先把醃料去掉一些,以免一放入烤箱即烤焦
3. 烤箱預熱華氏 350 度,將錫箔紙捏皺鋪烤盤,松阪肉烤熟後切斜片,撒上白芝麻,加點檸檬汁即可享用

P.S.: 醃料去掉話梅粉也可用來醃魚(black cod)