

1.26 我是大廚師 - 話梅豬手

材料：

豬手一隻

話梅 6-8 粒（可先些小用水泡一下）

厚點的薑四片

白醋

糖和醬油適量

做法：

- 豬手切開用開水煮沸一下後拿出來瀝乾水（主要是去血水和油）
- 鍋加熱放油，再放入薑片爆一下
放入話梅和泡話梅的水
- 再放入豬手一起炒一下
- 放入調料：三湯匙的白醋，一湯匙的糖（喜歡甜點的可放多點）
或小半片片糖，醬油三湯匙和少許鹽
- 再放入開水小火燜至軟爛適中，味道是酸甜，喜歡酸可多點醋，
最後中火將湯收成濃汁便可