

蠔豉髮菜豬手

譚鄭瑛玲著

材料：豬手 1 隻(約 2 磅) 去骨,拖水
冬菇 2 安士
蠔豉 2 安士
髮菜 1 安士
西蘭花 1/2 磅,切朵,灼熟
羌 1 塊
上湯 1/2 量杯
芫茜 2 棵,洗淨,摘葉

調味：蚝油 2 茶匙
鹽 1/2 茶匙
片糖 1 安士
南乳 1 湯匙
老抽 1 湯匙
乾蔥頭 2 粒

獻汁：蚝油 1 湯匙
粟粉 1 茶匙
水 2 湯匙

- 做法：1. 冬菇及蠔豉,浸透,用上湯加羌煮稔。髮菜蒸熟。
2. 注 2 杯水入鍋中,加入調味品,煮滾,放入豬手,慢火炆約半小時,再加入冬菇,蠔豉,髮菜,續炆 10 分鐘。
3. 取出豬手,切件置碟中央,圍以冬菇及蠔豉,髮菜,再伴以西蘭花。
4. 煮滾獻汁,淋於豬手上,放上芫茜,上桌供食。