

大廚師:敏娜
日期:Jul. 23 2011

東坡肉

材料：

五花肉，薑，蔥

調味料：

紹興酒一瓶，冰糖少許，白沙糖，生抽，老抽，馬蹄粉

做法：

1 五花肉連皮切成約2寸*2寸大小(約8塊至12塊)，用大半杯沙糖攪均放冰箱幾小時後(或過夜)出水，再過冷水擦乾，取一小盤倒老抽，將豬皮朝下像蓋章一樣沾上老抽，放入平底鍋煎，將豬皮煎到金黃色，可煎的焦一點

2 將做法1的豬肉，放入冷水中川燙後取出過冷水洗淨瀝乾，待肉冷卻再進行下一步驟

3 用兩塊薑切片，蔥6支，少許油爆香後加入肉加少許老抽翻炒一會，倒入紹興酒一瓶，煮開後轉小火後燜約40分到1小時，再依肉質情況加減時間到30分時試味道，加冰糖，肉燜到用筷子一下就可以穿過即可

3 將肉皮朝上放盤子，剩下的肉汁用少許馬蹄粉勾薄芡淋在肉上

***馬蹄粉會使菜色更加光亮