

## 9.22 大廚師 - 松阪豬肉鬆佐生菜 YA!

### 材料：

美生菜葉

豬肉 1 塊 200g

香菇 2 朵

青豆仁 30g

芹菜 1 支

馬鈴薯 1 顆

薑

### 醃料：

太白粉 1/2 匙

酒 1 匙

醋 1/4 匙

雞粉 1 匙

### 調味：

鹽 1/2 匙

胡椒 1/2 匙

糖 1/2 匙

香油 1/2 匙

雞粉 1/2 匙

### 前製備：

1. 豬肉切小丁醃 10 分鐘，過油備用(過溫油即可)。
2. 薑末
3. 香菇切丁
4. 芹菜切丁
5. 馬鈴薯切丁
6. 生菜洗淨瀝乾水分備用

做法：

1. 取一平底鍋，熱鍋加入沙拉油，依序放入薑末/馬鈴薯丁/香菇丁爆炒。
2. 加入調味料拌炒後轉中火悶
3. 待馬鈴薯熟透後加入豬肉丁炒勻
4. 最後放芹菜丁及青豆仁拌炒即可成盤
5. 食用時可將豬肉鬆以生菜葉包覆即可