

10.15 大廚師 - 紅燒肉

材料:

五花肉 - 600g

青蔥 - 2 根

薑片 - 3 片

冰糖 - 2 大匙

蒜粒 - 3 顆

醬油 - 80 ml

辣椒 - 1 跟

米酒 - 100ml

做法:

- 五花肉切塊
- 熱鍋後將五花肉每面煎成焦香狀,煸出油脂,
- 先將五花肉起鍋備用。
- 沿用原鍋放入薑片及蒜粒拌炒出香氣,
- 加入冰糖小火煮至融化。
- 五花肉也下鍋一起拌炒。
- 倒入醬油炒至五花肉上色。
- 倒入米酒煮滾後，煮至酒精揮發
- 放入辣椒及蔥段。
- 蓋上鍋蓋轉小火慢燉約 1 小時又 20 分鐘
- 過程中需不時察看，稍微翻動一下肉塊。
- 如水份不足再加一點米酒做調整，煮至喜歡的熟度。