

## 酢醬麪醬汁

### 材料

叉燒肉或豬腿肉	2 磅
豆粉	2 湯匙
油	2 湯匙

### 醬汁料

辣椒醬(橙色)	1 湯匙
茄膏	小 罐(半罐)
茄汁	3 湯匙
喼汁	1 湯匙
老抽	1 湯匙半
生抽	1 湯匙
沙糖	2-3 湯匙
水	2 杯

### 做法

豬肉切粗條, 用豆粉拌勻, 用油畧炒至半熟(如泡油, 效果更好), 將所有醬汁料倒入煲內, 與豬肉用中火同煮 20 分鐘, 隨個人喜好, 加減糖及辣味, 若汁太稀, 可加豆粉埋薄獻, (攤凍後, 放入雪櫃, 可存放一星期, 食前用微波爐加熱, 拌飯或麪均可, 拌意大利粉效果最佳 )