

08.05 大廚師 – 日式漬梅紫蘇醬肉絲

材料:

食材

1. 豬肉絲
2. 紫蘇葉 10 片
3. 日式漬梅 3 顆
4. 大蒜 2 顆

調味料

1. 甜麵醬 1 湯匙
2. 料酒少許
3. 糖 2 湯匙

做法:

備料

1. 豬肉絲放入料酒及甜麵醬醃製 30 分鐘
2. 紫蘇葉切細條狀
3. 日式漬梅去籽
4. 大蒜切末

作法

1. 少許油爆香蒜末
2. 放入豬肉絲翻炒
3. 放入日式漬梅加糖後,最後放入紫蘇葉翻炒一下出鍋即可