

大廚師: 王麗玲
日期:Jun.30 2007

辣椒釀肉

材料:

1. Hot Banana Pepper
2. 豬絞肉
3. 唐芹
4. 豆腐
5. 蝦米(泡軟切碎)
6. 白胡椒粉
7. 鹽
8. 太白粉

做法:

1. 辣椒洗淨去籽(用長湯匙挖)
2. 絞肉,芹菜末,豆腐,蝦米,鹽,太白粉拌勻
3. 用筷子塞進辣椒裡
4. 起油鍋少許,辣椒釀肉口沾太白粉用油煎
5. 放鍋內加酒,黑醋,糖,燉到爛熟
6. 若吃不完可放冷凍保存