

大廚師:阿明
日期:Jul.4 2009

胡椒鹹豬肉

材料：

1. 五花肉一條(橫切成二條,比較容易入味)
2. 白,黑胡椒粒約 2 大匙
3. 蒜末 1 大匙
4. 鹽 2 大匙
5. 米酒 3 大匙(也可再多放)
6. 香油 2 大匙
7. 薑片 4 片
8. 五香粉,醬油(optional)

作法:

1. 先將白,黑胡椒粒用乾鍋炒香或放入烤箱烤香取出,待涼後拍剝成碎末,和其餘調味料調勻備用
2. 五花肉洗淨後擦乾,用少許鹽抹勻按摩,靜放 5 分鐘(肉會再出水)
3. 將五花肉放入做法 1 中抹勻,放入冰箱至少醃 1 天才會入味
4. 欲食用時,先將醃料去掉一些,再用烤箱烤,錫箔紙捏皺鋪烤盤(可以隔離烤時的肉汁),或將五花肉入油鍋炸熟,待涼後切薄片,佐白醋食用