

Shirley 12. 14 大廚師 - 東坡肉

*材料：

豬五花肋肉 1000 克
蔥 100 克
冰糖 100 克
紹酒 500 克
薑 50 克
生抽 100 克
老抽 20 克

*做法：

1. 五花肋肉洗乾淨，在沸水鍋內煮 5 分鐘。
2. 取出飛水後的五花肉，切成 350g 左右的方塊。
3. 取一隻砂鍋，鋪上蔥、薑，墊底。
4. 再把五花肉整齊地排在上面，加入冰糖、生抽、老抽。
5. 最後倒入紹酒，酒的高度以淹沒過肉即可。
6. 旺火煮開，轉文火燜 2 個小時，直到肉酥爛，用筷子一插輕鬆扎透。
7. 取出肉，將肉皮面朝上裝入耐熱玻璃盒中。
8. 加蓋置於蒸籠內，用旺火蒸半小時，讓肉更加酥透。
9. 取出蒸好的東坡肉，澆上煮肉的原汁就可以了。

PS：因為醬油已經足夠多了，可不放鹽。