

## 12.12 大廚師 Eva - 酸辣豬肉燉粉條

### 材料:

|         |          |          |
|---------|----------|----------|
| 拉皮 75g  | 五花肉 100g | 酸白菜 100g |
| 油 60g   | 鹽 1.5 勺  | 姜 5 片    |
| 料酒 1 小勺 | 老抽 1 小勺  | 胡椒粉少許    |

### 做法:

1. 東北大拉皮在 70 度左右的溫水中浸泡 7-8 分
2. 五花肉切成正方小塊
3. 東北酸白菜切絲
4. 將大拉皮撈出，過冷水沖洗，用手抓開以防沾黏
5. 炒鍋入油，中火，下入五花肉煎至斷生，然後下入姜片，煸炒出香
6. 加入半勺鹽，老抽，料酒烹至肉上色
7. 下入酸菜翻炒，然後加入半鍋水，大火煮沸 後轉小火，燉至水分收至八成乾
8. 最後下拉皮，再加半勺鹽，翻炒均勻，如果顏色不夠深可再加少量老抽，最後加入少量胡椒粉調味，收至水分差不多全乾時起鍋即可