

大廚師:呂 波

日期:

紅燒肉&虎皮蛋

材料:

1. 偏瘦豬肉 2LB,
2. 雞蛋 6 顆

配料:

油 4Tbs,白糖 4Tbs,料酒,蔥,薑,花椒,八角,鹽,乾辣椒(不吃辣可不放),桂皮,草果

做法:

1. 雞蛋煮八成熟,去皮,用牙籤在雞蛋上均勻的扎一扎
2. 將豬肉在開水中過水,控乾
3. 鍋中入油,加糖,用小火,待糖化開起泡兒時再放肉轉大火炒(稱炒糖色)
4. 肉上色後,瀆料酒,加蔥,薑,花椒,八角,辣椒,桂皮,草果
5. 加溫水,水量為略蓋過肉,蓋上鍋蓋,煮開後用中小火燉約 40~45 分
6. 待肉七分熟時加雞蛋,鹽再燉 15 分
7. 最後用大火收汁,即可享用.