

酢醬麪醬汁

材料

叉燒肉或豬腿肉	2 磅
豆粉	2 湯匙
油	2 湯匙

醬汁料

辣椒醬(橙色)	1 湯匙
茄膏	小 罐(半罐)
茄汁	3 湯匙
唸汁	1 湯匙
老抽	1 湯匙半
生抽	1 湯匙
沙糖	2-3 湯匙
水	2 杯

做法

豬肉切粗條,用豆粉拌勻,用油畧炒至半熟(如泡油,效果更好),將所有醬汁料倒入煲內,與豬肉用中火同煮 20 分鐘,隨個人喜好,加減糖及辣味,若汁太稀,可加豆粉埋薄獻,(攤凍後,放入雪櫃,可存放一星期,食前用微波爐加熱,拌飯或麪均可,拌意大利粉效果最佳)