

大廚師:周瑞舫
日期:Nov..7 2009

刈包(中式漢堡)

材料:

1. 五花肉一條
2. 酸菜 1 包
3. 香菜 1 把
4. 去皮花生半包
5. 黑白芝麻少許
6. 刈包(可到超市購買)

調味料:

醬油 3 大匙，薑 6 片，酒·糖·黃豆豉少許

做法:

1. 五花肉厚切約 5 公分,入滾水鍋中川燙,關火燜 10 分鐘,撈起瀝乾,再入油鍋兩面煎黃加醬油,薑片,酒,糖,黃豆豉拌炒後,等醬油滾後再加入 1 杯水煮開後,轉中火再煮 10 分鐘,即可移入電鍋中蒸 3 小時
2. 酸菜用熱水川燙切碎,起油鍋,將酸菜放入鍋中,加點糖,酒拌炒後起鍋放涼備用
3. 花生用乾鍋中火炒熟,要不斷拌炒以免焦掉,放涼連同黑白芝麻一起放入果汁機打成花生粉
4. 香菜洗淨切段
5. 刈包蒸熟後,放入五花肉,酸菜,花生粉,香菜即可享用