

大廚師: Nancy
日期: Sep.3 2005

揚州砂鍋獅子頭

材料:

1. 豬肉(後腿肉取稍肥的)2lbs 約可做 14~15 粒,決不可用豬絞肉
2. 山東大白菜 1 顆 或上海奶油白菜 1 包
3. 蔥 2 隻 切碎備用
4. 薑 1 大塊磨成泥備用
5. 米酒約 10cc
6. 醬油約 1 湯匙
7. 鹽約 2 茶匙
8. 麻油少許

做法:

1. 豬肉洗淨,擦乾細切成小丁後粗剝數下即可
2. 備 1 大碗放入豬肉,再將材料 3~8 放入依順方向拌勻後再加入太白粉拌勻即可
3. 用一個大鍋放入約 1/4 的水煮開後將做法 2 用手抓約手心大小的份量,左右手用力交替摔擲數次後,握成圓型放入水中煮於 1 小時即可定型(期間不可翻動).
4. 起油鍋用少許油爆炒白菜後放入砂鍋內墊底,再將獅子頭一個個的移入砂鍋,內並倒入煮獅子頭的湯汁,視口味再調味,用小火煮 40 分鐘後即可端上桌