

大廚師:Vivien
日期:Mar.5 2005

紅燒獅子頭

材料:

1. 豬絞肉 1lb
2. 糯米 1/2 杯
3. 冷凍馬蹄 100g
4. 雞蛋 1 個
5. 雞精 1 茶匙
6. 料酒 1 大匙
7. 薑汁 1/3 杯
8. 太白粉 1 茶匙
9. 白胡椒粉少許
10. 鹽 1 茶匙
11. 水 2/3 杯

做法:

1. 糯米加水用電鍋蒸熟待涼備用
2. 用食物處理器將材料攪拌約 30 秒,或以人工方式處理!
3. 起油鍋油深約 2 公分
4. 用稍大的湯匙舀起拌勻的肉餡炸成獅子頭(留下要吃的份量,其餘可以冷凍)
5. 另將獅子頭放入鍋中,加入薑片,少許糖,一大匙料酒,一大匙醬油,水要淹過半,燉上 30 分鐘,再將大白菜放進去一起再煮 15 分鐘即大功告成

P.S.:這道菜以糯米代替肥肉和水,使它的口感相當滑嫩