

大廚師:Ping

日期:Dec.25 2004

豬皮(肉)凍

材料:

1. 剩餘滷汁
2. 豬皮(份量滷汁的一半)

做法:

1. 豬皮先川燙,拔毛後切成細條狀
2. 放入滷汁內大火煮開後轉小火熬至黏稠狀(約 30~40 分),關火後待冷卻即結凍
3. 也可將肉塊切薄片或小塊加入做法 2,和豬皮一起煮(時間要煮久點)即成豬肉凍
4. 可沾醋汁(白醋+蒜末+麻油)