

大廚師 9.7.2013 - 滷肉飯

食材:

五花楠 約兩磅
醬油 150 克
糖 70 克
五香粉少許
白胡椒少許
老抽少許
油蔥酥
水 600 克

做法:

1. 五花楠切丁 大火過炒
2. 將五花楠多餘的油質逼出來
3. 醬油 糖 油蔥酥下鍋
4. 炒到有香氣出來
5. 再過炒一次
6. 將水加下去拌炒直到滾開
7. 小火悶四十分鐘 (悶燒鍋悶也可以) 跟酸菜, 黃蘿蔔, 滷蛋, 肉鬆一起上碗

滷肉飯完成 !!