

發財大紅利

譚鄭瑛玲著

材料:	豬脷 2 條	約 1 磅
	發菜	1 安士
	紅棗	8 粒
	羌	1 片
	蒜頭	1 粒
	生菜	1/2 磅, 灼熟
調味:	蠔油	1 湯匙
	老抽	1 茶匙
	黃糖	1 茶匙
	上湯	1/2 量杯

- 做法: 1. 豬脷拖水, 刮去外衣, 洗淨. 加入水, 羌, 蒜頭, 煮約 50 分鐘至焮透, 加入紅棗, 再煮 5 分鐘.
2. 洗淨發菜, 加少許油, 酒, 蒸熟, 再過清水.
3. 熱鍋落油, 炒發菜, 灑酒, 加入調味品, 用粟粉水埋芡.
4. 生菜置碟底, 放上豬脷, 再放上發菜, 紅棗, 上桌供食.

