

大廚師: 王麗玲  
日期:Jun.23 2007

## 蔥燒東坡肉

材料:

1. 五花肉 2 塊,切四方塊,共 6 塊,川燙後,拔毛,紮繩
2. 蔥 5 把
3. 花雕酒 1 整瓶
4. 醬油,老抽,生抽
5. 黃冰糖 2 片

做法:

1. 將五花肉切四方塊,共 6 塊,川燙後,拔毛,紮繩(防止燉煮後散開)
2. 蔥洗淨,瀝乾備用
3. 取一大砂鍋,將 5 把蔥鋪鍋底,將紮繩五花肉(皮上肉下)放入鍋內,加入花雕酒,醬油,老抽,生抽,冰糖,燉煮 4 小時即可