

大廚師:董桂香

日期:Mar.5 2011

## 客家封肉

材料: 五花肉(四方形)1.5 斤, 蒜頭 10 顆, 辣椒 2 支, 蔥 5 支

調味料: 適量米酒, 醬油, 白冰糖

做法 :

- 1.將五花肉油炸至金黃色, 蒜頭拍碎, 辣椒, 蔥切段備用
- 2.起油鍋將 蒜頭, 辣椒, 蔥, 冰糖以中小火爆香備用
- 3.將炸過的五花肉加入爆香之調料, 醬油, 米酒, 加水淹過五花肉, 以

小火滷 1.5 小時即可

- 筍乾泡水與五花肉一起燉煮,即成美味之筍乾封肉
- 五花肉換成豬腳(滾水川燙,撈起洗淨)—筍乾元蹄