

10.20 大廚師 - 魯肉飯

材料:

五花肉 4kg

紅蔥頭 1 袋

蠔油 250mL

醬油 100mL

五香粉 1 茶匙

油蔥酥 5 茶匙

米酒小碗

作法:

1. 紅蔥頭切碎爆香炒至金黃色
2. 五花肉切碎丁+米酒炒至全熟
3. 下醬油+蠔油
4. 下五香粉+油蔥酥攪拌
5. 加水 蓋過肉小火 煮滾 關火燜 10+分鐘