

## 1.5 我是大廚師 - 豬肉燉粉條

### 材料：

五花肉 2 斤  
粉條 1 小把  
乾香菇 3 朵  
筍 (隨意)  
大蔥 1 根  
薑 1 小塊

大蒜 2 瓣  
香葉 2 片  
八角 2 個  
桂皮 1 小塊  
乾辣椒 50 克

### 調料：

料酒 4 湯匙 (60ml)  
生抽 4 湯匙 (60ml)  
老抽 3 湯匙 (45ml)  
糖 1 茶匙 (5 克)  
鹽 1 茶匙 (5 克)

### 做法：

- 將粉條用 40 度左右的溫水泡軟。香菇也用溫水泡軟。筍切成片。  
把五花肉切成 3cm 見方的塊。大蔥切段，薑去皮切片，大蒜切片備用。
- 湯鍋中倒入清水大火煮開後，放入浸泡好的香菇，和筍片燙 10 秒鐘，撈出瀝乾。然後放入五花肉，燙 2 分鐘後撈出瀝水。用水沖乾淨肉表面的血沫。
- 鍋中倒上油，等油 7 成熱時，放入蔥薑蒜，香菇，筍片，香葉，乾辣椒，花椒、八角和桂皮，炒出香味後放入五花肉，炒半分鐘，倒入料酒再炒 2 分鐘。
- 倒入生抽和老抽，再倒入開水，蓋過肉的表面，大火燒開後轉成小火，蓋上蓋子煮 40 分鐘。
- 放入泡軟的粉條，調入糖和鹽攪勻繼續用小火煮 10 分鐘後，改成大火煮 2 分鐘