

滷肉料理最佳配角——油蔥醬

古早味肉燥食譜

材料：豬絞肉8斤（肥/五花肉3斤、瘦/胛心肉5斤）、紅蔥頭1斤、二砂3大匙、醬油350cc、米酒少許。

作法：

- 1.紅蔥頭洗淨、瀝乾、切片，入油鍋以小火慢慢爆香至金黃色，成為油蔥酥，撈起並將多餘的油濾起來。（如想節省時間，可直接將整罐油蔥醬濾油後使用，濾下的油可拿來炒菜，更添香氣。）
- 2.原鍋入肥肉以大火拌炒，把豬油逼出來，拌炒至肥肉變得酥香，且鍋中的油起泡大滾。
- 3.續入瘦肉充分拌炒均勻，加入二砂、醬油、米酒調味後，滷約10分鐘即可。

■ 指定原料油蔥醬145元
買1送1優惠中



■ 古早味肉燥

栗子燒肉食譜

材料：帶皮五花肉條600克、栗子200克、薑片20克、辣椒2根。醬油3大匙、紹興酒3大匙、二砂糖1大匙。水400CC、香油1茶匙、油蔥醬2茶匙。

作法：

- 1.五花肉條切塊，辣椒對切。熱鍋下少許油，小火爆香薑片、辣椒，並加入油蔥醬拌炒增加風味。
- 2.下五花肉炒至肉表面變白後，加入栗子及醬油、紹興酒、細糖、水下鍋，煮開後蓋上鍋蓋關小火，悶煮約40分鐘。
- 3.打開鍋蓋，慢火燒至湯汁略乾後加入香油炒勻即可。



■ 帶皮五花肉條(中央畜牧場)
10/18(一)起優惠價275元



■ 栗子燒肉