

文冬廣西會館

PERSATUAN GUANGXI BENTONG

(THE KWANGSI ASSOCIATION, BENTONG)

(No. Pend. Pertubuhan : PPP/PHG. 621/49)

No. 27, Tingkat 3, Jalan Chui Yin, 28700 Bentong, Pahang Darul Makmur, Malaysia.

Tel & Fax : 609-2224799 Email : guangxibtg@yahoo.com

广西扣肉

材料

五花肉 -10 块
盐 -适量〔抹在猪肉皮上〕
油 -2 碗〔炸猪肉用〕

调味料

蒜茸 -2 大匙
葱茸 -1 大匙
姜汁 -少许
绍兴酒 -1 大匙
-1 大匙
味精 -少许
麻油 -少许
豆瓣酱 -1 大匙
南乳 -2 块
八角 -1 粒〔磨烂〕
陈皮 -1 小块〔磨烂〕
五香粉 -少许
胡椒粉 -少许
黑酱油 -少许



做法：

1. 先把一锅水烧开，然后放入猪肉，约 10 分钟捞起。
2. 将盐涂抹在猪皮上，然后用叉在猪皮上刺洞，再把猪肉的水份沥干。
3. 把油烧热，放入猪肉炸至金黄后捞起，浸入冷水中约一小时，捞起切片。
4. 猪肉切片后，排放入碗。
5. 将所有调味料倒入锅中煮滚，加入已排放好猪肉的碗里。
6. 再将碗里的猪肉蒸大约 45 分钟，然后倒扣在碟子上即可享用。