1. 整块肉放烧开的水中焯，焯掉血水后，切块。
2. 锅中放油，放入肉煸炒，倒入酱油和黄酒。
3. 大火烧开后，小火慢炖。
4. 最后倒入糖，大火收汁，直到汁水不多。
5. 装盘。

以前我做的时候，糖先炒，再放入肉煸炒，感觉还行，但最正宗的还是如上步骤。