# 香芋扣肉

## 材料准备

五花肉 400g，荔浦芋头 1个（约600g）

**腌料：**老抽 1大勺，生抽 2大勺，料酒 2大勺，白胡椒 一小撮，糖 一小撮，蚝油 1大勺，蒜瓣 1个，姜片 适量，葱结 2根，八角 2个

**汤汁用料：**高汤 200ml，生抽 2大勺，水淀粉 1大勺，葱花 1大勺

## 制作步骤

①五花肉放入冷水中，大火煮开后，转小火煮20分钟；蒜瓣磨蒜泥

②将五花肉捞出，用牙签在猪皮上密密麻麻的扎小孔，抹上老抽腌制一会儿

③五花肉放入油锅中，猪皮炸出虎皮，浸入冰水中冷却

④泡过冰水的五花肉捞出切片

⑤五花肉整齐地放在大碗中，混合生抽、蚝油、料酒、糖、蒜泥、白胡椒，淋在五花肉上，放上姜片、葱结和八角，包上保鲜膜放冰箱冷藏腌制6小时

⑥荔浦芋头去皮切厚片，起油锅炸至金黄

⑦预热蒸箱，将芋头和五花肉摆盘，送入蒸箱蒸制2小时

⑧出锅后倒出汤汁，将芋头扣肉倒扣在盘中，汤汁中加入高汤和生抽，煮开后加入水淀粉勾芡，淋在蒸好的扣肉上，撒上葱花