## 材料:

芋头，中型，1粒

烧肉，半公斤

蒜米6粒，小葱头6粒，姜1小块

(把这3样剁碎成茸备用)

调味料:

头抽，1大匙

鲍鱼汁，1小匙

黑酱油，1大匙

花彫酒，2大匙

砂糖，1小匙

胡椒粉，少许

麻油，1小匙

五香粉，半小匙

南乳，2块

清水，1碗

## 做法:

1)芋头去皮后，剖半，切成厚片。

2)烧肉切成与芋头大小的厚片。

3)热油炸芋片，捞起备用。

4)热油爆香姜葱蒜茸至香，加入烧肉，调味料，清水，炆一炆，然后把烧肉片和酱汁分开盛出，待用。

5)用一深碗，把烧肉片的皮朝下，以一片芋头一片烧肉的方式排在碗里，再倒入酱汁。

6)热大半锅水待滾，把整碗扣肉加下，中火蒸1个半小时。

7)蒸好后取出，倒扣在另一个盘中。

8)薯粉，1大匙，加少许清水芶芡用。

9)把酱汁倒入锅中，加入薯粉芶芡后，淋在扣肉既可上桌！

