

『京醬肉絲』

指導老師：阿路米&莎莉

材料：

里肌肉/松阪豬	600g
蔥絲/小黃瓜絲	100g
蒜末	20g

醃料：

醬油	1小匙 + $\frac{1}{2}$ 小匙 = 1又 $\frac{1}{2}$ 小匙
酒	1大匙
水	1大匙
玉米粉 / 太白粉	1大匙

醬汁：

甜麵醬	2大匙
細砂糖	2大匙
蕃茄醬/豆瓣醬	2大匙
香油	2小匙

作法：

- 1.里肌肉切0.5公分厚片，再切成0.5公分寬的絲，拌入『醃料』抓勻，靜置20~30分鐘
- 2.所有『醬汁』放入碗中混合均勻
- 3.鍋內燒熱半鍋油，約2~3飯碗的量，油溫至130度（不要高溫），放入『里肌肉絲』泡8分熟，撈出瀝油
- 4.蔥切6公分段泡冷開水，再瀝乾備用
- 5.起鍋（乾鍋）小火入『蒜末』炒香，放入『醬汁』炒勻，里肌肉入鍋『大火』快炒，起鍋前加『香油』拌勻，蔥絲鋪盤中（需瀝乾），炒好肉絲鋪蔥絲上