



# 黃薑粉

# 豬肉



Carlos Alberto Anok Cabral  
(歐嘉努)

## 材 料

- |            |         |          |
|------------|---------|----------|
| 4 顆馬鈴薯     | 3 片鹹蝦葉  | 1 條豬腩肉   |
| 3 顆洋蔥      | 1 條蔥    | 1 茶匙米酒   |
| 5 顆乾蔥      | 1 茶匙黃薑粉 | 187 毫升白酒 |
| 蒜蓉 (5 粒蒜頭) | 1½ 茶匙鹽  | 水 - 適量   |
| 5 粒丁香      | 1 茶匙白醋  |          |

## 製 法

先將豬肉洗淨，用醋、鹽、丁香、米酒、白酒、蒜蓉、鹹蝦葉、黃薑粉及壓斷的蔥醃一日；將洋蔥和乾蔥砌碎，起鑊用油爆香，再加入醃好的豬肉和薯仔，加入適量熱水，蓋上鑊蓋煮至薯仔熟透，撈起薯仔，再蓋上鑊蓋至豬肉熟透，撈起再用煎鑊把豬肉和薯仔表面煎香，上枱前把豬肉砌片，淋上醬汁即可。





