

文 / 王晓亚
摄影 / 王晓亚

扣肉扁包

扣肉扁包美味可口，一想到就让人馋得直流口水。扁包方便好买，胡友明师傅提醒大家，选择新鲜三层肉的肉质较硬，口感较好。同时，蒸肉时务必用大火，肉会被蒸的很嫩很软，更加美味可口。

虽然扣肉看起来油腻，但配上清爽的扁包，能发挥意想不到的中和作用。

鸣谢：

泉馨园酒家主厨胡友明师傅。

www.facebook.com/QuanXinYuan

扣肉扁包

材料：三层猪肉300克、蒜头5个、五香粉3克、桂皮2克、八角2克。

小贴士

制作过程中，三层肉要在炸好后才切。

调味料：

黑酱油10克、酱青2克、糖少许、胡椒粉少许。

做法：①先将三层肉放在水里用慢火煮上1个小时。

②捞起煮好的肉，加入酱青。

③放进油锅里炸好。

④加入蒜头、五香粉、桂皮、八角、胡椒粉及糖一

起搅拌。

⑤最后再蒸上1.5个钟头即可上桌。