

文 / 王晓亚
摄影 / 王晓亚

五香粉蹄

这道菜的制作方式比前几道难度更高，去骨的时候很容易导致猪手皮爆裂。现在只有少许的猪肉小贩有这个本事。必须用精小的弯刀去骨，这样才会减少对猪皮的损伤。有兴趣

的朋友不如在家自己试试，看看你在刀工上是否别有才华。

胡友明师傅提醒大家，蒸肉时必须使用大火，确保猪肉熟透。再用小火蒸上1小时，使猪手皮软化。



鸣谢：

五香粉蹄

泉馨园酒家主厨胡友明师傅。

www.facebook.com/QuanXinYuan

材料：猪手2只、叉烧调味少许。

调味料：五香粉3克、盐2克、鲮鱼粉3克、糖少许。

小贴士

吃的时候，可根据自己的喜好适当加些配料，以增加口味。

做法：

- ①先把猪肉去骨，将肉和皮分开。
- ②将分开的肉绞碎，加入调味料和20克清水，搅拌

均匀。

- ③把肉放进猪手皮内，用布与绳子捆起来，入蒸笼蒸上2个小时。
- ④之后取出涂上叉烧调

味。

- ⑤放在冰箱里冷却8个小时。
- ⑥将冷却后的肉切片，即可上桌。