

薄片酸高麗菜 佐柚皮糖

柚子皮香氣濃郁，用途廣泛，除曬成乾可做蚊香，提煉做精油或清潔劑外，亦可用蜜糖漬成柚皮糖，口味清香獨特，可做為桌邊解饞的小點。

料理中，以酸高麗菜為主拌炒口感紮實的松板豬肉薄片，點綴以泡菜泥及少許辣油，呈現出酸溜微辣的風味。此時伴以一旁清爽甘蜜的柚皮糖，酸中帶甜，甜中帶辣，辣中又帶有淡淡的柚香，豐富的滋味在口中調和，而更加刺激了食慾，呈現出爽口解膩的獨特風味。





食材

柚皮糖	10 克
黑糖粉	20 克
葛鬱金粉	20 克
酸高麗菜	90 克
豬松阪肉	50 克
泡菜泥	20 克
蒜頭	3 顆
辣椒	1 支
蔥	1 支
辣油	少許

作法

- » 柚皮糖切小丁，備用；黑糖粉、葛鬱金粉、柚皮糖加熱水拌勻，蒸 12 分鐘，塑形成長條狀。
- » 酸高麗菜切小丁，豬松阪肉小丁，備用。
- » 泡菜用果汁機打成泥。
- » 蒜末、辣椒末入鍋爆香，加入松阪肉拌炒、再加入酸高麗菜、泡菜泥拌炒後加辣油起鍋，放少許蔥花。

