

日曬筍乾 東坡肉

日曬筍乾彷彿也多了一股「太陽的味道」。

經日曬的筍乾，除了受強烈的紫外線得以殺菌外，烈日的曝曬，讓筍乾相對脫水的更加徹底，口感也更為清脆入味，待食用時，再將其泡水軟化即可入菜。

料理中的東坡肉，以棉繩綁好，入鍋油炸有定型的功用，以免在滷製中四散。再與筍乾、各式調味食材一同下鍋滷煮，筍子的香氣與滷汁結合，加上東坡肉香嫩柔軟的口感，光在視覺上就引人食慾，忍不住食指大動。



食材

東坡肉	1塊	蔥	1支	花椒粒	少許
高湯	400克	辣椒	1支	筍乾	200克
醬油	30克	蒜頭	3顆	芥藍菜	20克
冰糖	適量	月桂葉	3片	香油	少許
紹興酒	20克	八角	1顆		

作法

- » 豬肉切正方形綁棉繩，入油鍋炸，將油逼出，炸至金黃色。
- » 鍋內加入高湯、醬油、冰糖、紹興酒調味，放入蔥、辣椒、蒜頭、月桂葉、八角、花椒粒。
- » 筍乾加第二、三項作法滷2小時，取出擺盤。
- » 芥藍菜燙熟，用保鮮膜塑形成圓球狀，擺盤。
- » 醬汁勾芡，加香油做亮色，淋上醬汁即可。

