

台式卤肉

各地的卤肉饭在细节上略有差异，但基本风味类似，口味鲜甜，主要是因为台湾的酱油略有甜味，但这种甜和咸味融合的十分恰当，不至于让人起腻。地道的台式卤肉饭还会随餐附上一片腌渍物，一般都是腌萝卜，特制的腌萝卜黄橙橙一片，显得十分可爱，然而吃着卤肉饭就腌萝卜片，那股略带刺激的酸咸味将口里的气味由油香与鲜甜升华至清爽，让您更痛快的把碗里的米饭一扫而空。

本期德国美诺Miele将向您介绍台式卤肉的做饭，让您足不出户享受自己动手制作的台湾美食。

台式卤肉

原料 (4 人份)

五花腩 600 克，蒜头 5 瓣，葱 3 棵（切段）水 4 杯，植物油 1 汤匙。

调味料

台湾酱油 1 汤匙，台湾酱油膏 1/2 汤匙，米酒 2 汤匙，冰糖 30 克，白胡椒粉少许，鸡粉 1 茶匙。

烹饪方法

- 1、将五花腩切成小块，约 3 立方厘米。
- 2、加油起锅爆香葱段、蒜头，捞起备用。
- 3、放入五花腩肉煎香，去除多余油份，再加入爆炒过的葱段、蒜头、水及调味料，小火焖煮约 45 分钟。



美诺中国 Miele China

上海总公司 Shanghai Head Office

上海市静安区石门一路82号
No. 82 Shi Men Yi Road
Jing An District
Shanghai 200040, PRC.

Tel: +86 21 6157 3500
Fax: +86 21 6157 3511
Email: mielehouse@cn.miele.com

www.miele.cn

北京分公司 Beijing Branch Office

北京市朝阳区光华路1号嘉里中心南塔3楼
3F South Tower, Kerry Center
No. 1 Guang Hua Road, Chao Yang District
Beijing 100020, PRC.

Tel: +86 10 5783 2688
Fax: +86 10 5783 2600
Email: bjvip lounge@cn.miele.com

广州分公司 Guangzhou Branch Office

广州市天河区天河路385号太古汇一座2105室
Suite 2105, TaiKoo Hui Tower 1
385 Tianhe Road, Tianhe District
Guangzhou 510620, PRC.

Tel: +86 20 3868 2666
Fax: +86 20 3868 2900
Email: gzvip lounge@cn.miele.com