

蒋家红烧肉

本周上菜-蒋家红烧肉 材料：猪子排一斤，五花肉亦可。如用五花肉，切成一寸见方肉块。步骤：1 肉洗净，最好用冷水漂十五分钟；2 换冷水，用中火煮开。水将开时，撇去浮末，再煮五分钟；3 将煮好的肉用清水洗净，滤净水；4 把肉平放入平底锅，千万不要叠放；5 以一斤肉为例，依次加入调料如下，乌醋一汤匙，酒二汤匙，酱油三汤匙（其中半匙老抽，冰糖或黄砂糖四汤匙，清水五或陆匙。前四种调料可先放入一小碗，混合后再均匀放入。糖与酱油可以根据个人爱好略为加减。如肉超过一斤，依比例增加调料和水。依我的经验，一斤肉最好，入味。水一定不能多加。现在可以盖上锅，先用中小火把锅烧开，立即转为小火，整个过程一小时左右。中间把肉翻转三至四次。当然你要注意不要烧过头了，这个主要取决于你加的料，水，及火候。如不到一小时就烧干了，大多是火太大了。烧成后，油和有色汤应有层次，而且不混。这菜要试几次才能找到完全适合你的口味。











