

涓 杓瀛兼姝組 - 涓 洵鏃ユ洙鑑伴櫟鏃朵簔 - 鍖 儿 櫟 錦 冬 汉 绉 惧 庖 浜 ぬ 稗 美味佳肴：山楂炖肉 美食

浣漏

鑒賤龔浜庸細2007/05/06 18:43

主料：五花肉辅料：山楂、莴笋、葱、姜、蒜调料：盐、味精、白糖、料酒、酱油、花椒、大料、桂皮、香叶烹制方法：1、将五花肉放入冷水中，慢慢加热沸腾后，捞出备用；2、坐锅点火倒油，下葱、姜、蒜、花椒、大料、桂皮、香叶爆香，放入五花肉，加酱油、料酒、白糖、盐调味，冲入适量开水，加盖小火煮25分钟，加入山楂焖煮5分钟，放入莴笋炒熟即可。特点：色泽酱红，鲜香软嫩。