

涓 杓漢兼姪邕 - 涓 涑鏃 工 逢 鑑 伴 掬 鏃 朵 簏 - 鏃 儿 棉 錦 冬 汉 绀 愼 脰 浜 ゆ 侯 蒜 汁 木 瓜 肉 卷

美食

浣漏

鎏賤龔浜庸細2007/07/20 17:01

主料：五花肉

辅料：芹菜叶、柠檬、木瓜丝、红椒、蒜末

调料：盐、白糖、白酒、胡椒粒

烹制方法：

- 1、在锅中放冷水，放入五花肉块，加芹菜叶、胡椒粒、白酒煮30分钟左右；
- 2、将红椒切碎，加入蒜末、柠檬汁、盐、白糖、水调成汁备用；
- 3、将煮好的五花肉晾凉，切薄片卷入木瓜丝，食用时搭配调好的汁即可。 特点：酸甜微辣，爽脆可口。