

caishu11 / July 14, 2012 11:36AM

[好吃的家常菜 芝麻肉絲](#)

材料：

豬腿瘦肉250克，蔥半根，姜3片，[\[url=http://abbottyu.multiply.com/journal/item/5/5\]](http://abbottyu.multiply.com/journal/item/5/5)[\[color=white\]\[size=1px\]風向\[/size\]](#)[\[/color\]\[url\]](#)八角、小茴香、香葉、花椒各少許，肉湯（或者水）

調料：

芝麻25克、辣椒面15克、花椒面10克、[\[url=http://blog.livedoor.jp/abbottyu/archives/11481912.html\]](http://blog.livedoor.jp/abbottyu/archives/11481912.html)[\[color=white\]\[size=1px\]風向\[/size\]](#)[\[/color\]\[url\]](#)料酒15克、白糖15克、醬油10克、油50克、香油5克、鹽適量、雞精少許

做法：

1.將肉切成肉絲，[\[url=http://www.eater.hk/home/space.php?uid=4119&do=blog&id=654\]](http://www.eater.hk/home/space.php?uid=4119&do=blog&id=654)[\[color=white\]\[size=1px\]留學\[/size\]](#)[\[/color\]\[url\]](#)用料酒、蔥、姜碼味10分鍾，芝麻用幹鍋小火炒香待用。

2.炒鍋燒熱，放入油，揀出肉絲中的姜蔥，下油鍋滑散。

3.滷去油，摻入適量肉湯（能沒過肉絲），下料酒、白糖，將蔥、姜、八角（大料）、小茴香（山奈）、香葉、花椒用料盒裝好放入（或者使用一次性料包）。

4.轉小火加蓋燜至水幹。

5.去掉料包，轉中火，放入香油，[\[url=http://abbottko.otaden.jp/e244445.html\]](http://abbottko.otaden.jp/e244445.html)[\[color=white\]\[size=1px\]留學\[/size\]](#)[\[/color\]\[url\]](#)加辣椒面、花椒面、醬油炒成紅色，用鹽和雞精調味。

6.裝盤撒上芝麻即可。
