

caishu11 / July 18, 2012 10:41AM

[美味鍋包肉的做法 你學會了嗎？](#)

鍋包肉的做法

原料：梅肉、[\[url=http://iksog2011.onsugar.com/carbon-environmental-protection-office-24023272\]](http://iksog2011.onsugar.com/carbon-environmental-protection-office-24023272)[office](#)[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[/url\]](#)胡蘿蔔、香菜、香蔥、姜片

這道菜正宗用的是豬裏脊肉。沒買著，就用了豬梅肉代替，也OK

調料1：生抽、鹽、糖、[\[url=http://iksog.weblog.ro/2012/07/17/close-up-of-ability/\]](http://iksog.weblog.ro/2012/07/17/close-up-of-ability/)[Close](#)[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[/url\]](#)白醋 混合調成一碗調味汁

調料2：澱粉（地瓜粉）、清水、雞蛋1粒

準備：[\[url=http://iksog.bloxode.com/2393544,surveillance-cameras.html\]](http://iksog.bloxode.com/2393544,surveillance-cameras.html)[camera](#)[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[/url\]](#)胡蘿蔔去皮刨成絲、香菜、香蔥切成段；

做法：

第1步梅肉切成2-3mm的肉片（不要太薄，口感會偏幹）

第2步澱粉（地瓜粉）磕入一粒雞蛋，[\[url=http://blogs.mail.ru/mail/iksog/35F879BE68C73A28.html\]](http://blogs.mail.ru/mail/iksog/35F879BE68C73A28.html)[camera](#)[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[/url\]](#)再加入適量的清水，混合成濃稠度適宜的面糊*
地瓜粉顆粒較大，可以先擀成細粉，更容易融于水

第3步鍋中燒熱油，將肉一片片挂糊後，放入炸至金黃色

第4步炒鍋中放底油，將胡蘿蔔絲、[\[url=http://my.opera.com/iksog/blog/2012/07/17/different-focal-length\]](http://my.opera.com/iksog/blog/2012/07/17/different-focal-length)[different](#)[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[/url\]](#)香菜、香蔥、姜片放入翻炒

第5步待胡蘿蔔絲炒軟後，倒入炸好的肉片

第6步最後調入適量的調味汁，翻炒均勻，即可（調味汁不要調多少就倒多少，先倒一些試試味道；喜歡香菜多點的話，也可待最後一步再添加拌拌就好）
