

提供單位：三信家商

製作人：陳寶華、李孟澄、章婉儀

季軍



東坡肉

材料：

五花肉1800公克、粽繩6條
粽葉20片、青江菜8顆
蠔油3湯匙、醬油2湯匙
紹興酒1湯匙、冰糖200公克
清水、太白粉2湯匙

滷包：

紅棗6粒、月桂葉19公克
八角38公克、桂皮38公克
蔥2支、薑75克

做法：

1. 將粽葉和粽繩用滾熱水燙軟，取出洗淨備用。
2. 將五花肉切成6人份。
3. 準備一鍋滾熱水，把五花肉放入燙到外皮變成白色，撈起泡冷水，備用。
4. 用熱油把蔥、薑炸過撈起備用。
5. 準備一個湯鍋，把粽葉鋪在鍋底下，再把肉放進去，加入清水蓋過肉，再加入冰糖、紹興酒，開大火滾1小時後，把蠔油、醬油、滷包放入進去，蓋上粽葉關小火，滷1小時。
6. 滷汁芉芡淋在東坡肉上即可。