EST. the 1992
SUNFONT
PREMIUM QUALITY

蜜汁叉燒肉

醃漬入味的叉燒肉鹹香甘口，口感水潤Juicy
不管搭配飯食或麵食享用都別有一番風味
鹹香涮嘴的蜜汁叉燒肉，一口就讓人著迷

材料

蜜汁叉燒肉

豬梅花肉 100g
保肉多PHR 0.2g
水 10g
蒜抽出物 0.4g
焦糖洋蔥汁 2g
健美鮮 3g
豆腐乳 5g
醬油 5g
米酒 3g
砂糖 10g
酵母抽出物 0.3g
紅麴色素 0.1g
豬肉粉 1g
1g

製程

蜜汁叉燒肉

1.豬梅花肉切成厚度適當的長條狀，備用。
2.將所有調味料混勻，與切好的梅花肉一起滾打按摩40分鐘
3.放入冰箱，醃漬隔夜

4.取出醃漬入味的叉燒肉以180°C烤箱烤30分鐘，然後塗上蜜汁再烤10分鐘即可。

誠芳股份有限公司
台北市中正區新生南路一段116號7樓
TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 service@sunfont.com.tw