

韓式辣炒豬肉



韓式辣炒豬肉，鹹香甘甜微辣，適合搭配生菜和蒜片一起享用。

就像是在吃韓式燒肉般過癮，涮嘴滋味讓人無法自拔！

材料

韓式辣炒豬

豬肉片 500g

 韓式甜辣醬 100g

蠔油 20g

米酒 10g

洋蔥絲 100g

青蔥段 100g

薑末 5g

黑胡椒粉 少許

韓國辣椒粉 少許

白芝麻粒 少許

芝麻油 15g

製程

韓式辣炒豬

- 1.將豬肉片加入韓式甜辣醬W、蠔油、米酒、洋蔥絲、青蔥段、蒜末、薑末、黑胡椒粉、韓國辣椒粉拌勻後冷藏醃漬一小時以上。
- 2.熱鍋加適量油，放入【步驟1】拌炒3~5分鐘。
- 3.至豬肉熟透後加入香油，灑上白芝麻即完成。



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