

東坡肉



材料：

連皮五花腩	一大塊約兩斤(最好選「一字骨」的部份，請肉販去毛和挑去骨頭)
葱	4棵
薑	4厚片
醬油	100毫升
紹酒	300毫升
冰糖	100克
片糖	70克
水	50克

製作方法

1. 先把五花腩整塊焗25分鐘，放在冷水中冷卻，切成十二件小方塊並修整好。
2. 在壓力煲內放葱和薑片，放入豬肉。
3. 放入醬油、紹酒、冰糖、片糖和水。
4. 關好煲蓋，調較低壓煮40分鐘即可上碟。

小貼士：如想有更佳較果，煮好後可取一杯煮肉的汁放在小鍋中，隔去油，大火煮至汁水濃稠再將之淋在肉上。

