



日式风味葱肉卷

秋

猪肉裹上葱姜煎过后以酱油和醋调味的料理



原料 (4 人份)

猪肉	300g
葱	6根左右
姜	1小块
小麦粉	适量
食用油	适量
调味料A	
酱油	2大匙 (30ml)
醋	2大匙 (30ml)
砂糖	3大匙 (27g)
酒	1大匙 (15ml)
红辣椒	1/2根
香油	2/3大匙 (10ml)
配料	
小番茄	12个

烹调方法

1. 长葱切成6~7厘米，用平底锅干煎（不放油）。
2. 姜切丝后，用凉水清洗，然后用布擦去水份。
3. 用肉片包住葱姜，表面沾匀小麦粉，以食用油煎熟肉片，并列排好。
4. 红辣椒去籽，横切成圈儿。
5. 用平底锅麻油加热，炒红辣椒，加入调味料 A 煮开，趁热浇在肉卷上，放置1小时使其入味。
6. 肉卷斜切，装盘时露出青绿色的葱，再添上小番茄让色彩更鲜艳。

烹调要点

- 调味料趁热时浇在肉卷上可使其入味快。