

# 中华糖醋猪肉



素材(5个人份)

食品材

猪肉 500g

洋葱 1个

姜 15g

竹筍 150g

青椒 2个

香菇 8枚

调味料

醋 4.5大匙

水 1碗

砂糖 11大匙

酱油 6大匙

蕃茄酱 2.5大匙



## 【做法】

- ①猪肉用菜刀背拍打后，切成2cm大小的丁状。放入姜片、酱油一大匙、酒一大匙腌至入味。调少许水及片栗粉五大匙，均匀沾裹于肉上放入油炸至全熟后捞起备用。
- ②洋葱、竹筍、青椒、香菇乱切成块状。
- ③起三大匙的油锅，放入上记②的野菜略炒。加入调味料并快速拌炒。把一大匙的片栗粉用水融化放入锅内、并将炸过的肉放入拌炒，最后放入一小匙的香油，使其增加香气及亮度。