



## 什錦卷心炸肉餅

【推薦部位】

背脊肉

後腿肉

捲上多層薄片豬肉製作而成的炸肉餅料理。唯有日本產豬肉才能切成薄片烹調之後，依然保留柔軟多汁的特性。

### 材料

豬肉薄片（後腿肉）：8片（約220g）  
碎肉醬：240ml  
黃油飯：120g  
麵粉、蛋汁、麵包糠：各適量  
油：適量

### 製作方法

1. 將 2 片豬肉並列攤平，鋪上 1/4 量的冷碎肉醬和黃油飯後捲起。同樣製作 4 條。在表面撒上鹽、胡椒。
2. 放進雪櫃冷卻凝固。
3. 將表面依序裹上麵粉、蛋汁及麵包糠，再以 170 度的油炸熟即可。



## 排骨火鍋

【推薦部位】

腹脇肉

將腹脇肉醃後油炸已經非常美味，再放進湯中燉煮，日本產豬肉的鮮味便會溶入高湯，成為一道風味醇厚的料理。

### 材料

排骨：400g  
大蒜、生薑：各 1 片  
生粉：適量  
油：適量  
中華高湯：800ml  
白蘿蔔或西芹等：適量

調味料 A  
醬油：45ml  
紹興酒：45ml  
咖哩粉：2 小匙  
鹽、胡椒：各少許

### 製作方法

1. 將大蒜、生薑切片，白蘿蔔和西芹切成一口大小的小塊。
2. 在盆中放入調味料 A，將排骨醃 10 分鐘備用。
3. 取出步驟 2 的排骨，裹上生粉後，用 180 度的油炸至熟透。
4. 在鍋裡加湯煮滾，放進切成小塊的蔬菜煮熟。將步驟 3 的材料放進鍋裡，加少許鹽調味。

# 日本產豬肉

安全優質的日本產豬肉

