

A close-up photograph of a dish of sweet and sour pork. The pork is cut into bite-sized pieces, coated in a thick, glossy, reddish-brown sauce, and sprinkled with white sesame seeds. The pork is served on a bed of fresh green lettuce leaves. The entire dish is presented on a light blue plate.

SWEET AND SOUR
PORK (糖醋肉)

小星星廚房

材料

- ❖ 200克猪肉
- ❖ 一大匙玉米粉
- ❖ 一小匙盐

- ❖ 一个鸡蛋
- ❖ 三十克砂糖
- ❖ 二十克白醋
- ❖ 四十五克番茄酱

做法



1. 切成小块，然后把腌料放入，加水

小星星廚房

2. 先准备粉浆，把粉浆放在一起，搅拌均匀。

小星星廚房

3. 酱汁也在腌肉的时候先调好备用

小星星厨房

4. 腌好的肉放入粉浆里，全部都要裹到粉浆

小星星厨房



5. 油倒入锅里加热，滴入一滴粉浆，就可以开始炸肉了。



小星星廚房

6. 把肉一块块的放进去锅里炸

小星星廚房



7. 炸熟的肉先捞出，把酱汁材料倒入锅子。

小星星廚房



8. 接着马上把炸好的肉全部倒进去翻炒，就完成了。

小星星廚房





9. 享受美食吧！

小星星廚房

谢谢!

