

香麻檸檬豬扒

譚鄭瑛玲著

豬扒	1 磅
檸檬	1 個, 半切片, 半取汁
雞蛋	1 只
白芝麻	2 茶匙,
黃糖	1 茶匙
鬆肉粉	1/3 茶匙
粟粉	酌量

調味:- 鹽, 糖 各 2/3 茶匙
羌汁, 酒 各 1 茶匙
吉士粉 2 湯匙
胡椒形 少許

獻汁:- 鹽 1/2 茶匙
吉士粉 1 茶匙
白醋 1 湯匙
糖 3 湯匙
檸檬汁 1 湯匙
水 3 安士

1. 將調味品加入豬扒中, 醃 15 分鐘後, 黏上蛋及生粉, 放入中火油中, 炸至金黃色, 盛以碟.
2. 熱鍋落油 1 湯匙, 將獻汁料煮滾, 淋於豬扒上, 洒上芝麻, 以檸檬片伴碟邊, 上桌供食.