

肉燥

豬絞肉 600g
米酒 2大匙
蒜末 1大匙
糖 1又1/2大匙
姜末 1小匙
鹽 適量
醬油 100ml
水 200ml
老抽 1小匙

做法：

1. 起油鍋，爆香蒜末及姜末，加入豬絞肉炒至變色後嗆入米酒並翻炒均勻
2. 加入醬油炒出香味後，加入水，糖，老抽煮至肉熟及完成