

06.27 大廚師 - 脆皮燒腩仔 (4 人份量)

材料:

五花腩 1 斤半 花雕酒 1 湯匙 五香粉 1/4 茶匙 沙薑粉 1/2 茶匙
砂糖 1/2 茶匙 細鹽 1/4 茶匙 粗鹽

做法:

1. 五花腩洗淨，清除豬毛
2. 糖、細鹽、五香粉、沙薑粉拌勻待用
3. 煮滾水，放入五花腩
4. 滾起轉中火，煮 10 分鐘至 7 成熟至沒有血水滲出
5. 撈起過冷河，冷卻後放在架上瀝乾水份
6. 用針插密集式刺豬皮，但不可刺太深
7. 把肉底部的硬肉切掉
8. 先用花雕酒塗在肉上，再抹上糖、鹽等調味香料
9. 用 2 層錫紙包好，只露出豬皮，頂部要高過豬皮 2 吋
10. 放入雪櫃冷藏 1 晚，抽乾表皮水分
11. 雪櫃取出回溫約 40 分鐘
12. 抹乾表皮油份、水分
13. 預熱烤爐 230 度，開啟上下火及熱風對流
14. 豬皮鋪上半吋厚粗鹽
15. 入爐中層焗 40 分鐘
16. 取出清除粗鹽及錫紙
17. 再次用針插豬皮
18. 焗盤鋪上錫紙，放焗爐低層，接住油份
19. 燒肉放在烤架上，放中高層
20. 轉至 210 度，焗 30~40 分鐘至豬皮完全起泡