

黑糖蜜汁肉排



以黑糖蜜調味，調和醬油的鹹感，讓肉排擁有鹹甘甜的美好滋味。不管是夾在三明治裡面或與飯、麵食搭配，甚至做為烤肉食材都非常適合。黑糖蜜汁肉排鹹甘有味又Juicy，超級好吃！

材料

醃肉醬

-  黑糖蜜糖漿 30g
- 醬油 18g
- 蒜末 10g
- 胡椒粉 0.2g
-  保肉多P 0.9g

蜜汁醬

-  黑糖蜜糖漿 36g
- 味醂 15g
- 醬油 12g
- 蒜末 3g

肉排

- 里肌肉片 300g
- 白芝麻 適量

製程

醃肉醬

- 1.將醃肉醬內材料攪拌均勻，備用。

蜜汁醬

- 1.將蜜汁醬內材料攪拌均勻，備用。

肉排

- 1.里肌肉用醃肉醬抓肉排，醃製隔夜。
- 2.鍋中加入適量的油燒熱，將里肌肉片煎熟，倒入蜜汁醬，使肉片吸收醬汁，煮至收汁即可。
- 3.撒上白芝麻點綴，即完成。



誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 service@sunfont.com.tw