

南乳燜豬手



材料

豬手 2 隻
薑 2 片
花生 適量

調味料

南乳 1 磚
柱候醬 2 湯匙
生抽 1 湯匙
老抽 1 湯匙
紹酒 2 湯匙
冰糖 40 克

做法

1. 豬手切件放入滾水中煮 5 分鐘出水，撈起洗淨備用；
2. 快速智能煲按「蹄筋」鍵；燒熱 1 湯匙油，加薑片、南乳、柱候醬及豬手爆香，然後釐酒，調味，鎖好煲蓋；
3. 待浮子閥降下開蓋即可。

關聯產品：PC8320 提煉寶 PCA630 提煉寶