

泰式燒豬頸肉



材料

豬頸肉 1磅

蜜糖 適量

醃料

檸檬葉 半杯（切絲）

乾蔥茸 1/4 杯

芫茜碎 1/4 杯

生抽 1/4 杯

魚露 5 湯匙

紹興酒 1/4 杯

糖 7 湯匙

泰國辣椒粉 適量（根據個人嗜辣程度加入）

蘸汁料

青檸汁 5 湯匙

魚露 2 茶匙

糖 2 湯匙

檸檬葉 4-5 片（切幼絲）

芫茜碎 1/2 茶匙

乾蔥茸 1/2 茶匙

做法

1. 先把豬頸肉洗淨，用醃料醃約 1 小時（放雪櫃醃過夜較好）；
2. 用專利烤雞叉將豬頸肉固定，將旋轉軸放入支承孔；
3. 用空氣炸鍋按 195°C 焗約 15 分鐘，開啟“旋轉”鍵，烤焗食物無需人手翻轉；
4. 開蓋塗上蜜汁焗至表面的蜜糖起泡泡，肉邊微焦即可取出；
5. 待豬頸肉稍涼，切薄片，上碟，以蘸汁伴吃。

關聯產品：PCR-1510 旋轉空氣炸鍋

PCR-1500 3D 旋轉空氣炸鍋

PCR-1200 旋轉烤焗寶