

辽菜经典菜肴 10：熘肉段



所用食材：猪梅肉、青红椒片、圆葱块

制作方法：

梅肉改 1.5 公分宽 2.5 公分长的段，加盐味、料酒、腌底口入味；加入水淀粉，下 6 成热油炸定型捞出；待油温至 7 成热复炸 2 次；下配料冲油，勺内下葱姜沫爆锅，下入炸好的肉段及配料，烹入料酒、白醋、酱油、糖、蒜沫及水淀粉制作的芡汁翻炒均匀，淋香油即可装盘。

成菜特点：外焦里嫩，醋蒜香浓。

菜品介绍:

熘肉段是地道传统辽菜。精品店出品的肉段的均是精选猪梅肉，即是猪身上最好最嫩的一块，在猪肩胛骨的中心，因为每头猪只有两枚，又称“枚肉”。这个位置的肉肥瘦相间，肉中无筋，脂肪含量少。所谓嫩中至尊，“梅花”是也！为了使肉段在口感和养生上发挥到极致，主厨们严格控制炸制时的油温，并做二次炸烹，这样就更好地除去肉上多余的水分，逼出油液，让表皮焦脆干酥还保证了食客的健康饮食。

熘肉段是集合了选料严谨，刀工讲究，火候独到，芡汁适度在一起体现的经典传承菜肴，许多年来一直以它的外酥里嫩、口感咸香，在辽菜中大放异彩。