

豬圓玉潤烤五花

🕒 30 分鐘

🏠 高難度

配件

NESPRESSO頂級咖啡膠囊
搭配推薦



材料

黑糖糖漿
3 茶匙 

豬五花
1000 克

乾辣椒片
1 茶匙 

辣椒粉
4 茶匙 

紅椒粉
2 茶匙 

黑胡椒粉
7 茶匙 

靈感



如何製作此款特調？

步驟 01

自製醃料：

Fortissio Lungo膠囊5顆
辣椒粉4茶匙
紅椒粉2茶匙(依個人喜好添加)
黑胡椒粉7茶匙
黑糖3茶匙
八角6顆
鹽巴½茶匙

萃取5顆Fortissio Lungo頂級濃縮咖啡(40毫升/1.5盎司)，加入上述調味料，攪拌均勻

步驟 04

脆

40分鐘過後，拿走豬五花的錫箔紙，再放入烤箱烤20~30分鐘直到表皮呈現焦脆感

步驟 02

加

將豬五花加入自製醃料當中，並用手將醃料抹進豬五花表面的菱格紋中，並冰置冰箱一個晚上。*豬五花1塊約1,000g(建議切成長約10cm、寬約7cm大小)，並將表皮切深度約0.5cm的菱格紋(方便入味)

步驟 05

切

將烤好的豬五花切成0.5cm的薄片，搭配橘子切片，撒上乾辣椒片與新鮮蒜苗(或是爆炒過的亦可)，即可食用

步驟 03

烤

將醃好的豬五花用錫箔紙包好放入180度的烤箱烤40分鐘(包著錫箔紙的豬五花下面需再襯一個鐵網架)