

## 【韓式滷豬手】

### 材料：

咸豬手 1 隻  
洋蔥 1 個  
大蔥 1 條  
薑 4 片  
料理酒 20 毫升  
芝麻少許  
蒜片 2-4 瓣

### 烹調醬汁：

韓國醬油 50 毫升  
老抽 30 毫升  
料理酒 20 毫升  
韓國麵豉醬 2 湯匙  
白胡椒粒 1 湯匙  
香果 1 粒  
月桂葉 4 片  
八角 5 粒  
冰糖 2 粒 (大約 1 湯匙)  
薑 4 片  
水 1 公升



### 做法：

1. 咸豬手加材料內的薑片及料理酒汆水 10 分鐘，沖水備用(如有毛要先拔走)
2. 取一個可入焗爐的鍋子，加入所有烹調醬汁及咸豬手，中火煮至滾起，關火



3. 東芝水波爐水箱注入清水，按 STEAM SUPERHEATED STEAM 鍵至 SUPERHEATED STEAM 程式，PREHEAT 預熱 150°C



4. 預設時間為 90 分鐘，整個鍋子放進爐正中央



5. 當時間至 45 分鐘時，把豬手反轉繼續餘下時間
6. 時間完成即可取出豬手，放涼 15 分鐘，去骨切件，灑上芝麻配上生菜、蒜片、辣椒等同吃

