

【香烤泰式豬頸肉】



材料:

- 豬頸肉一塊 約 250-300 克

醃料:

- 生抽 1.5 湯匙
- 老抽 1 茶匙
- 麻油 2 茶匙
- 是拉差辣椒醬 1.5 茶匙
- 椰糖/原砂糖 12 克
- 芫荽頭 2 棵
- 乾蔥頭 1 個
- 蒜肉 3 瓣

香辣蘸汁:

- 青檸汁 2 湯匙
- 原砂糖 15 克
- 魚露 2 茶匙
- 檸檬葉 1 片
- 芫荽碎 適量
- 指天椒/泰國紅辣椒碎 適量

酸子蘸醬:

- 酸子肉 30 克 (可在東南亞土多購買)
- 熱開水 60 克

- 原砂糖 25 克
- 魚露 1 茶匙
- 指天椒碎 適量

做法:

1. 豬頸肉洗淨抹乾，用刀片去過量的脂肪備用。
2. 預備醃料:

把椰糖、乾葱切成小塊，芫荽頭切小段，連同其他醃料放入小型攪拌機打至濃稠。又或者把椰糖、乾葱、蒜瓣、芫荽頭切碎，加入其他醃料拌勻。把豬頸肉放入食物袋，倒入醃料，醃一夜。



3. 按水波爐「混合烹調/Hybrid」模式預熱 250°C。跟機焗盤上鋪上錫紙，放上烤架，噴油。從食物袋取出豬頸肉，抹去多餘醃料，放上烤架，放入水波爐下層，烤 20 至 25 分鐘至熟。倒數 12 分鐘時檢查一下肉的表面有沒有載着汁液，如果有，要取出豬頸肉倒清汁液繼續烤。倒數 5 分鐘時把豬頸肉反轉烤另一邊至熟。合共 22-25 分鐘。



4. 取出烤架。按水波爐「燒烤/Grill」模式 10 分鐘，把烤架放上層，按 Start。從這時開始

要密密注意燒烤情況，以妨烤得過焦。一烤至理想烤色澤，取出烤盤，反轉豬頸肉烤另一邊。如果時間不足可以加時。

5. 烤好的豬頸肉放一旁，稍稍置涼，切片上碟。

香辣蘸汁:

1. 把青檸汁、魚露、糖拌勻至糖完全溶解。
2. 檸檬葉洗淨抹乾，對摺，撕走葉脈。捲好切幼絲備用。



3. 芫荽洗淨，切碎備用。
4. 把檸檬葉絲和芫荽碎加入青檸汁拌勻。最後按口味加入辣椒碎即成。

酸子蘸醬:

1. 把酸子肉和熱開水拌勻靜置最少 30 分鐘，待酸子肉溶解。過隔篩，取酸子醬。
2. 加入原砂糖和魚露拌勻至糖溶解。最後按口味加入辣椒碎即成。