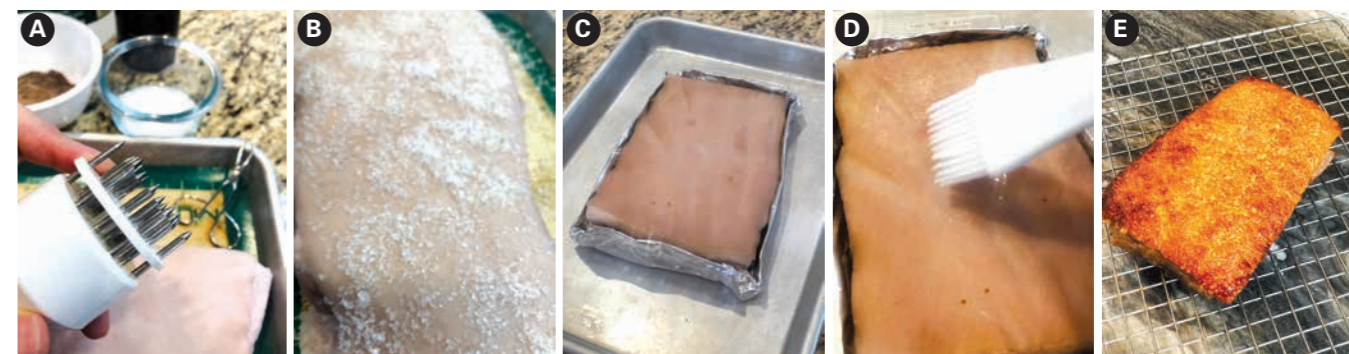


脆皮燒肉



零失手的超爆脆燒肉，雖然北美已經很多地方可以買到燒肉，但遇到在小鎮或時近郊城市，一間好食的燒臘店仍然難求。好好保存這個脆皮燒肉的食譜，仔仔幾時想食燒肉都可以自家製作。新鮮出爐的燒肉，一定好食啦！



做法：

1. 洗淨並抹乾五花肉。
2. 用鉗拔去豬皮上的毛。用一隻手去感覺毛髮，另一隻手去掉毛髮。
3. 使用疏針在皮上各表面插針10-15次。(圖A)
4. 將粗鹽撒在豬皮表面靜置20分鐘。20分鐘後，鹽將變得濕潤，用廚房紙擦去所有鹽，然後擦乾五花肉。鹽在這裡起著“脫水”的作用。(圖B)
5. 翻轉五花肉，然後將玫瑰露刷到豬肉上，靜置幾分鐘。與此同時，將鹽、五香粉、糖和白胡椒粉混合，然後擦在豬肉上（玫瑰露及醃料不要沾到豬皮上）。
6. 用錫紙包住五花腩。(圖C)
7. 將五花腩放在雪櫃36-48小時。焗前兩個小時才將五花肉取出。
8. 在豬皮上掃一層醋，乾透後重複在豬皮上掃多一次醋。待其完全乾透及五花腩溫度降至室溫。(圖D)
9. 預熱焗爐至475F / 245C 約15分鐘。將烤架調低到中層的下一個層架，焗五花腩40-45分鐘。最後10分鐘要密切留意，以免焗得太深色。
10. 將燒肉取出及倒起釋出的豬油，燒肉取出後至少在架上靜置15分鐘才可切件上碟。(圖E)

材料：

帶皮五花腩 680克

醃料：

玫瑰露 3克
 鹽 4克
 五香粉 3克
 糖 3克
 白胡椒1克
 白醋 1/2茶匙 (用來掃豬皮)
 粗粒鹽 1湯匙 (放豬皮面)

工具：

拔毛鉗(全新或煮食專用)
 疏針或大量串燒竹籤
 錫紙

筆記：

1. 如果沒有疏針，用大量串燒竹籤亦可。
2. 可以使用火槍稍微燒豬皮表面，以燒掉毛髮。我喜歡使用鉗因為這樣可以將毛髮從皮膚毛孔中完全去除。
3. 如果醃料沾到豬皮上，請用紙巾擦拭，否則焗時豬皮很容易變黑。
4. 如果豬肉高低不平，可切去部份豬肉使高低均勻，這樣焗出來的顏色會比較均勻。如果五花腩太大件，可以入雪櫃前將其分開兩件及包上錫紙。
5. 可以在豬肉面別幾刀，再將醃料擦上豬肉使其更入味。