

# 簡單邪惡版 鹹蛋黃叉燒

鹹蛋黃釀叉燒最近好受歡迎，貪得意都試煮，跟著視頻做，其實好簡單，記住買梅頭第一刀。我相信用好的材料、簡單調味、加上對

家人的愛心，就可以做出一道道美食。

這道電飯煲簡易版，操作輕鬆，按一按煮飯按鈕，35分鐘開鍋有得食。



## 材料：

梅頭(第一刀)	1件
鹹蛋黃	3-4個

## 醃料：

薑蓉	1湯匙
乾蔥蓉	1湯匙
蒜蓉	1湯匙
李錦記叉燒醬	2湯匙
生抽	2/3湯匙
老抽	1湯匙
蜜糖	1湯匙
玫瑰露/紹酒	1湯匙

## 做法：

1. 將醃料拌勻備用。
2. 梅頭切開2-3條。
3. 將其中一件梅頭中間用尖頭剪刀剪開，釀入3-4個鹹蛋黃，用牙籤封口。
4. 醃3-4小時，如喜歡較濃味也可以醃5-6小時
5. 將梅頭及醃肉的汁隔去料頭一同放進電飯煲內，按煮飯按鈕（需時約35分鐘）。(圖A)
6. 煮約10分鐘反轉另一面，使每面平均入味及上色。
7. 最後5分鐘可打開電飯煲蓋，令肉汁加快收乾。(圖B)

## 筆記：

1. 用傳統的電飯煲製作，按鍵就得。切勿選煮1小時那種制式，因為火力不足。
2. 鹹蛋黃不需要按扁，保持原形釀入豬肉內，切出來更美觀更吸引
3. 梅頭第一刀位置在豬頸背向天的部位，起骨後第一刀切出的部位，因此稱為第一刀。屬於梅頭中的上肉，統常只有半斤重，連皮連肥膏連肉割出「第一刀」，也不到一斤重。肉質軟滑爽口，最夠肉味

食譜製作視頻：<https://www.facebook.com/jaclynjaclyn.chan/videos/367897741010657/>