家常三步卡 · No.018　　小雪暖身

米粉蒸五花肉

米粉吸走多余油脂，蒸出来软糯不腻，入口即化

食材

五花肉 1块（肥瘦相间）· 蒸肉米粉 适量
生抽 · 老抽 · 料酒 · 糖 · 姜末 · 南瓜或土豆（垫底）



三步就够

1. **切片腌制**
   五花肉切厚片，用生抽老抽料酒糖姜末腌入味

2. **裹粉垫底**
   逐片裹上蒸肉米粉，碗底垫南瓜或土豆吸油防粘

3. **上锅蒸**
   水开上锅中大火蒸1小时，出锅撒葱花

别踩这三个坑
米粉别裹太厚 · 碗底垫菜吸油防粘还吸汁 · 蒸够1小时才软糯

扫码看完整做法
时令家常菜 · 一周不重样
扫码直达已发布原文