



名厨张伟忠

张伟忠师傅的家乡在马来西亚的某个客家新村，因此他对传统客家菜肴了如指掌。

小时候他常常在厨房里帮助祖母做饭，所以也学了不少家传菜。最具家乡味的就是“古早味客家焖炸肉”了。据他说，客家村里几乎家家户户都懂得烹煮客家焖猪肉，虽然他的亲戚长辈们也都继承了家传的客家菜肴，但他最喜欢的还是祖母调煮出来的味道，如今他只能用心烹煮“婆婆的味道”来想念宠爱他的祖母。

古早味客家焖炸肉

4人份

用料

子姜20克(切粒)、小红葱100克(切粒)、AOX水60毫升、五花肉500克(洗净切块)、黑木耳20克(焯烫)、老蒜50克、八角1颗、桂皮2支

腌味料

南乳50克、五香粉少许、胡椒粉少许、盐少许、白糖少许、米酒5毫升、花雕酒5毫升、鸡蛋1个、粟粉20克

调味料

蚝油2大匙、南乳1块、酱油20克、AOX水1.8公升

做法

1. 准备香料汁: 把子姜和小红葱加入AOX水, 放入搅拌机搅拌幼滑后, 滤渣取汁。
2. 把腌味料和50毫升香料汁一起拌匀, 加入五花肉混拌腌味30分钟。
3. 烧热清油, 把腌好味的五花肉炸至金黄色, 捞起沥干。
4. 把五花肉、黑木耳、老蒜、八角、桂皮和调味料一起放入锅中, 先用大火煮滚后, 才转中火焖煮1小时即可。

Braised Hakka Pork Belly

serves 4

Ingredients

20g young ginger, 100g shallots, 60ml AOX water, 500g pork belly (rinse and chunk), 20g black fungus (blanched), 50g old garlic, 1 star anise, 2g cinnamon stick

Marinade

50g fermented bean curd (nan ru bean curd), a pinch of five-spice powder, some pepper, some salt, some sugar, 5ml Chinese rice wine, 5ml Chinese cooking wine (hua diao jiu), 1 egg, 20g cornstarch

Seasoning

2 tbsp oyster sauce, 1 cube fermented bean curd (nan ru bean curd), 20g dark soy sauce, 1.8 litre AOX water

Method

1. Prepare Spice Juice: Blend ginger and shallots in AOX water until smooth. Strain and retain juice.
2. Stir Marinade evenly with 50ml Spice Juice. Add pork belly to marinate for 30 mins.
3. Heat up some oil. Deep-fry pork belly until golden brown. Remove and drain.
4. In a pot, add pork belly, black fungus, old garlic, star anise, cinnamon stick and Seasoning. Bring to a boil over high heat. Turn to medium heat and simmer for 1 hour.

