

名厨吴永义

一道“红烧扣肉”竟然改变了吴永义师傅的一生，让他当上厨师。同时也让这道名菜成了美香楼的镇店之宝，享誉40年。

30年前，他还是父亲身边的砧板厨师，他的好学个性，让他在帮父亲腌制扣肉时，偷偷地把腌料分量和腌制法一一记录下来。某天，他大胆地向父亲提出尝试腌制扣肉的要求；可是父亲当场拒绝了他的要求。吴师傅也不甘示弱，喊说如不给他机会，他就从此离开厨房。父亲听后，掉头离开。

吴师傅凭着他对父亲制作扣肉包的过程的记忆，亲手腌制了第一次的扣肉。结果父亲默认了他的苦心 and 手艺。

“红烧扣肉包”也代表着他的厨师生涯的其中一道招牌菜。这40年的味道不曾改变，只为了感恩父亲对他的用心良苦。



美香红烧扣肉

6人份

用料

AOX水1.5公升、猪三层肉500克、蒸馒头6片、油生菜少许

调味料 (混匀)

酱油2大匙、酱青½小匙、糖1大匙、胡椒粉1小匙、蒜茸1大匙、五香粉1小匙、马铃薯粉2小匙、AOX水3大匙

做法

1. 煮滚一锅AOX水，放入三层肉煮约30分钟至半生熟。捞起沥干。
2. 在三层肉上涂抹少许酱油，使它上色。
3. 烧热适量清油，放入三层肉用大火热炸至上色。取出放入冷水中待冷。
4. 把三层肉切片，加入混匀的调味料拌匀腌味。
5. 把肉片排放碗中热蒸1小时即可取出，佐配热蒸馒头和油生菜享用。

Bee Heong Braised Pork Belly

serves 6

Ingredients

1.5 litres AOX water, 500g pork belly, 6 steamed buns, some lettuce

Seasoning (mix well)

2 tbsp dark soy sauce, ½ tsp light soy sauce, 1 tbsp sugar, 1 tsp pepper, 1 tbsp chopped garlic, 1 tsp five-spice powder, 2 tsp potato starch, 3 tbsp AOX water

Method

1. Bring one pot of AOX water to a boil. Add pork belly and cook for 30 mins until half-cooked. Remove and drain.
2. Rub pork belly with some dark soy sauce for colouring.
3. Heat up some oil. Add pork belly and deep-fry over high heat until brown. Remove from heat and immerse in cold water. Leave to cool.
4. Slice pork belly and add Seasoning. Toss and marinate.
5. Place sliced pork belly in a bowl and steam for 1 hour. Serve with steamed buns and lettuce.

