

# 醬香五花滷肉

## 食材:

五花肉330g、大蒜2顆、青蔥1支、紅辣椒1根

## 調味料:

醬油30g、蠔油15g、米酒30g、烏醋10g、糖10g、  
五香粉1t、白胡椒粉2t、八角1片

## 作法:

1. 五花肉乾煎表面上色，大蒜、辣椒、青蔥爆香
2. 將五花肉、辛香料裝入真空袋，再加入調味料抽真空
3. 85.3度舒肥4小時

↓ 點擊連結看設備 ↓

[Sammic SU-310 真空包裝機](#)

[Sammic 低溫烹調機](#)



舒肥4小時  
85.3度



DKSH  
大昌華嘉

免顧爐火. 大量製作