低温猪五花

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	45 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	1 日
份	4
电器	CombairSteamer V6000 自 2021 年

慢煮 24 小时配凤梨酸辣酱

五花肉

500 克 整块五花肉

2 汤匙 茴香籽

1 汤匙 胡椒粒

5 八角

1 茶匙 食盐

花生油，用于轻煎

凤梨酸辣酱

1 凤梨

2 红葱头

1 红尖椒

150 ml 香草醋

2 汤匙 糖

1 茶匙 红胡椒, 捣碎

1 茶匙 胡椒

½ 茶匙 茴香粉

少许 食盐

五花肉

在肉皮上划出约5毫米深的菱形交叉纹。在平底煎锅中用大火烘烤香料。将猪肚和所有配料一起放入真空袋中，用最高档抽真空。放在一个多孔不锈钢烤盘上，在真空低温烹饪模式下以64°C蒸24小时。

凤梨酸辣酱

凤梨去皮，纵向切成四块并去核。将果肉切成约5毫米大小丁。将红葱头和尖椒切细末。在一个小平底锅中用中火将所有食材煮30分钟，直到液体呈糖浆状。加少许盐调味。

摆盘

将五花肉吸干水分。在带涂层的平底煎锅中加热一点油。将五花肉朝下煎至酥脆。切片，并与酸辣酱一起食用。

烹饪步骤

在 真空蒸煮 期间为 **65 1** 日°C

小费

为了延长保质期，可将酸辣酱装入保鲜瓶中，并在内腔中使用“重新消毒保鲜瓶”程序进行消毒。

配件

真空袋

多孔不锈钢烤盘

附加信息

创建时间	26.01.2022