

小贴士 TIP

猪脚姜醋蛋隔夜次日食用，味道会更好。
如能贮存多日，味道更好。
Pork Trotter and Egg with Black Vinegar will
taste better if it is consumed days later.



在苏庆炜师傅迎接太太与他的第三个爱情结晶品出生到来时，他为了让太太在坐月子期间，也能品尝到自己喜欢的食物，所以跟太太学了猪脚姜醋蛋。猪脚姜醋蛋是中国女人经常食用的一道家常菜，也是女人的滋补食品，既暖身又补气，所以非常适合坐月子的女人食用。

猪脚姜醋蛋

4-6人份

用料

猪手2公斤(洗净斩块)、姜600克(去皮洗净切块)、陈公泰酱园狗仔牌正糯米甜黑醋500毫升、AOX水200毫升、酱油300毫升、鸡蛋4-6个(煮熟剥壳)、褐糖200克

做法

1. 烧热AOX水，加入猪手煮一会儿，捞起放入冷水浸泡数分钟待用。
2. 烧热清油。把生姜放入锅中煎至微黄色后捞起。
3. 把双料狗仔醋、姜、AOX水和酱油一起放入热锅，用慢火煮约1小时。
4. 加入猪手，用慢火续煮1小时至熟后，加入熟蛋。
5. 加入褐糖调味即可。

Pork Trotter and Egg with Black Vinegar

serves 4-6

Ingredients

2kg pork trotters (rinse and chop), 600g ginger (peel, rinse and chop), 500ml Chan Kong Thye black sweet rice vinegar, 200ml AOX water, 300ml dark soy sauce, 4-6 boiled eggs (peeled), 200g brown sugar

Method

1. Bring AOX water to a boil. Add pork trotters and boil for a while. Remove and immerse in cold water for a few minutes. Set aside.
2. Heat up oil. Add ginger and fry until light-yellow. Remove from heat.
3. Add black rice vinegar, ginger, AOX water and dark soy sauce into a heated pot. Simmer over low heat for around 1 hour.
4. Add pork trotters and simmer for another 1 hour over low heat until cooked. Add boiled eggs.
5. Add brown sugar to taste and serve.