**謝記珍寶~相關產品處理步驟**

**生臘肉**：

水燒開後關火，放入臘肉浸泡30鐘，再將外表燻煙清洗乾淨，置入電鍋，外鍋注入

約二碗飯水(可視個人軟硬喜好，調整外鍋注水量)，蒸熟後即可切片配青蒜食用，

欲炒青菜亦需經前述程序。

**熟臘肉(真空包裝)**：

建議作法 ：拆封後直接加熱或切片炒青菜即可食用。

蒼蠅頭作法：先將臘肉、蒜頭、辣椒、蘿蔔乾等剁碎，韮菜花切丁備用。

 鍋中加少許油將臘肉、蒜頭、辣椒、蘿蔔乾倒入拌炒，待臘肉溢出香味倒入韮菜花拌炒後起鍋(可依個人喜好加少許鹽巴)。

**臘雞腿(熟)**：

建議作法1：剁成塊狀，以蒜頭、辣椒拌炒。

建議作法2：將雞腿撕成絲狀以麻油(香油)青蒜絲涼拌。

建議作法3：可與本公司臘肉、香腸等產品一起蒸熟，做成臘味拼盤。

**原味(麻辣)香腸**：

清洗後蒸熟切片即可，配上青蒜風味尤佳。

**台式金門高梁香腸**：

鍋中放入少許油以小火煎或烤箱250度Ｃ烤二十五分鐘後食用。

**紅燒牛腩(肉)**本產品為濃縮原汁：

牛肉麵作法 :

1. 將牛腩置於鍋中煮沸後立即關火，同時以另一個鍋煮麵。

2. 剁少許青蒜及香菜，置於麵碗中(喜辣者亦可放入生辣椒)，待麵條煮熟後將煮沸原汁與煮麵水以2比1之比例稀釋於碗中(可隨個人鹹淡口味調整稀釋比例)。

紅燒牛腩(肉)砂鍋作法：

1. 將紅燒牛肉(腩)置入鍋內煮沸後將牛肉撈出(以避免過爛或煮融)。
2. 於牛肉湯鍋內放入大白菜、金菇、豆腐(需先過水)及其它所喜愛食材燉煮入味。
3. 放入牛肉再次煮沸後起鍋，灑上青蒜、香菜即可。

紅燒牛腩(肉)燜蘿蔔作法：

1. 將紅燒牛肉(腩)置入鍋內煮沸。
2. 白蘿蔔二根(非產季可選用長條形蘿蔔)、紅蘿蔔一根去皮、洗淨、切角塊，放入牛肉湯鍋內文火燜煮25至30分鐘，即可原鍋上桌。
3. 如不喜歡牛肉過爛可先將牛肉撈出，至蘿蔔爛後再將牛肉覆蓋其上即可。

**紅燒辣牛筋與麻辣牛雜**：

建議作法1：直接加熱食用或作麻辣鍋底。

建議作法2：加熱後淋上附贈之牛肉原汁，可做牛雜乾拌麵(剩下的油可蒸臭豆腐等)。

建議作法3：麻辣砂鍋，同紅燒牛腩(肉)砂鍋作法。