美女醉雞

奶香排骨

心心相印

◤材料◢

蛋3個、桔餅6個、鹽、酒少許、豬心半個、八角、醬油、冰糖。

◤做法◢

1. 豬心去血，川燙後取尖端三分之二處，用醬油、八角、蒜頭、冰糖浸泡，再用小火滷出味、切片。
2. 蛋打均勻調味，用模型煎成心形，上放桔餅。
3. 將1.和2.排在心形小黃瓜盤飾內。

註：將滷汁煮開，勾芡淋在豬心上，灑上少許芹菜粒即可。