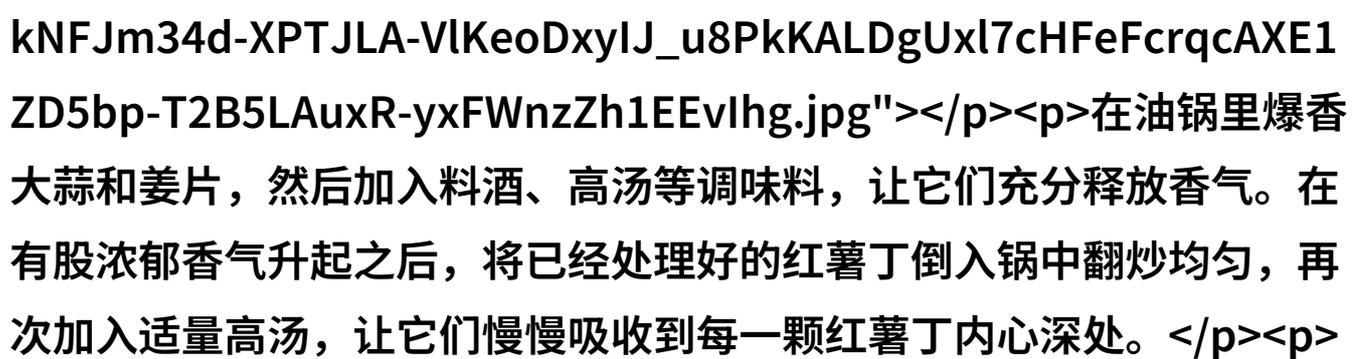


# 来尝一尝车厘崽PO小酥肉你一定会爱上

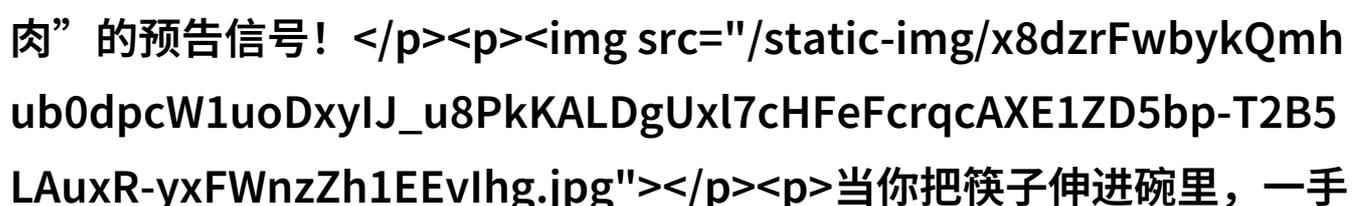
在炎热的夏日，想吃点清爽又不失味觉的好料子吗？今天我要和大家分享的是一个超级简单又经典的小菜——车厘崽PO小酥肉。这个名字听起来可能有些新奇，但它其实就是用了红薯做成的小块，口感类似于番茄，但更甜一些。

首先，我们需要准备一些材料：猪五花肉、红薯、大蒜、姜片、料酒、高汤、盐和胡椒粉。这些都是我们平时烹饪中常用的调味品，没有什么特别的要求，只是切得越细越好。

接下来，将五花肉洗净后切成薄片，然后将红薯去皮并切成丁备用。大约放入锅中加水煮熟后捞出冷却至室温，这样才能有效地去除其多余的淀粉，使得最终制作出的酥肉更加脆嫩。

在油锅里爆香大蒜和姜片，然后加入料酒、高汤等调味料，让它们充分释放香气。在有股浓郁香气升起之后，将已经处理好的红薯丁倒入锅中翻炒均匀，再次加入适量高汤，让它们慢慢吸收到每一颗红薯丁内心深处。

最后，将剁碎好的五花肉逐渐倒入锅中快速翻炒，确保每一块都能均匀地受到所有调味品的滋润。此时，我们只需耐心一点，把火调整到小点，用筷子不断搅拌，让那些刚开始看起来像是在跳舞一样，却随着时间变得愈发紧密结合，每一次搅动都让他们更趋向于融合为一体。你可以听到他们之间轻轻咔嚓声响，那正是“车厘崽”即将变身为“PO小酥肉”的预告信号！

当你把筷子伸进碗里，一手拿起一个团结完美无瑕的小团儿，在口腔内部解开它，它们就像是最初那场盛大的节日一样，无声地庆祝着你的每一次咬下。那份独特的风味，就是那份真正家的感觉，是一种来自内心深处对美食的一种赞歌，一

种与自然界亲近而又不失现代科技感的人文关怀之作。

所以说，不论你是一个忙碌的一天结束后的疲惫人士还是只是想要享受一下生活的小伙伴，都请不要犹豫，赶紧来尝试一下这道车厘崽PO小酥肉吧！相信我，它绝对能成为你新的饮食喜好之一。



[下载本文pdf文件](/pdf/1232954-来尝一尝车厘崽PO小酥肉你一定会爱上这道家常美食.pdf)