

锅包肉，原名叫“锅爆肉”，创始于清光绪年间，此菜为酸甜口味，色泽金黄，鲜香美味

，深得大众欢迎，把猪里脊肉片上浆后，裹浆炸至金黄，控油捞出，再重新下锅炒勾芡制成，有点类似于回锅肉的步骤，总共需要两个制作步骤，先油炸，再烹炒。



锅包肉的制作要领，一炸熟，二炸色，三勾芡，外焦里嫩，微酸微甜

，由于油炸的菜肴，大部分人都不敢多吃，唯独这道“锅包肉”，从来没有人拒绝过，孩子们更是大口朵颐，毫无压力，一大盘根本不够吃。

想要学习锅包肉的朋友们，您今天算是来着了，接下来把锅包肉的制作步骤和要领，分享给大家，酸甜鲜香，外酥里嫩，一次吃不够，口感超级棒，肉质肉嫩，丝毫不觉的油腻，学会了可以吃一辈子。



2、准备一盆清水，放入适量的土豆淀粉，搅拌均匀，浸泡2个小时，等淀粉水完全沉淀以后，再把上面的清水倒干净，只保留底部的稠糊，用这个给肉片挂糊。



4、起锅烧油，油温六成热的时候，小心下入挂淀粉糊的肉片，用中小火慢炸，炸至变色以后捞出，把油温升高，大约九成热的时候，再复炸30秒钟，肉片会更酥脆。



6、起锅烧油，放入20克白醋，20克白糖，糖与醋的比例为1：1，再加入3克生抽，2克食盐，煮至黏稠，倒入胡萝卜和葱丝。



8、按照这个方式做的锅包肉，酸甜可口，外酥里嫩，风味十足，味道不输大饭店，一次成功，上桌就开抢，大人孩子都爱吃。