

Salt & Pepper Pork Chop



Ingredients (Serves 2-3)

- Pork chops (shoulder or loin) – 2 pieces
- Garlic – 3 cloves (sliced)
- Spring onion – 1 stalk (cut into sections)
- Red chili – 1 (sliced, optional)
- Yuan Heng Salt & Pepper Seasoning – 2 tsp (adjust to taste)
- Soy sauce – 1 tbsp
- Rice wine – 1 tbsp
- White pepper – a pinch
- Cornstarch or sweet potato flour – for coating
- Oil – for deep frying

Instructions

1. Rinse pork chops, tenderize with the back of a knife. Marinate with soy sauce, rice wine, and white pepper for 30 minutes.
2. Coat evenly with cornstarch or sweet potato flour.
3. Heat oil to around 170°C (340°F). Deep-fry pork chops until golden and cooked through (about 3–4 minutes per side). Drain excess oil.
4. In a clean pan, heat a bit of oil. Stir-fry garlic slices, spring onion, and chili until fragrant.
5. Add the fried pork chops, sprinkle in Yuan Heng Salt & Pepper seasoning, and stir-fry quickly for about 30 seconds.
6. Slice and serve, garnished with a little extra seasoning if desired.

塩胡椒ポークチャップ



材料(2~3人分)

- 豚ロースまたは肩ロース肉（ポークチョップ） 2枚
- にんにく 3片（スライス）
- 青ねぎ 1本（カット）
- 赤唐辛子 1本（スライス、好みで）
- 源興塩胡椒（椒塩） 小さじ2（お好みで調整）
- 醤油 大さじ1
- 料理酒（米酒） 大さじ1
- 白こしょう 少々
- 片栗粉またはさつまいも粉 適量（衣用）
- 揚げ油 適量

作り方

1. 豚肉を洗って水気を拭き取り、包丁の背で軽く叩いて柔らかくする。
2. 醤油、米酒、白こしょうで30分間漬け込む。
3. 片栗粉（またはさつまいも粉）を均等にまぶす。
4. 油を170°Cに熱し、両面がきつね色になるまで揚げる（片面約3~4分）。油を切る。
5. フライパンに少量の油を熱し、にんにく、青ねぎ、唐辛子を炒める。
6. 揚げた豚肉を加え、源興塩胡椒をふりかけてさっと炒める（約30秒）。
7. スライスして盛り付け、仕上げにもう一度少量の塩胡椒をかけても美味しい。

椒鹽豬扒



材料 (約 2-3 人份)

- 豬扒（梅花或里肌）2 塊
- 蒜頭 3 瓣（切片）
- 青蔥 1 根（切段）
- 紅辣椒 1 條（切片，可選）
- 源興椒鹽 2 茶匙（可依口味調整）
- 醬油 1 湯匙
- 米酒 1 湯匙
- 白胡椒粉 少許
- 玉米粉或地瓜粉 適量（用於炸粉）
- 油（炸用）適量

做法

1. 豬扒洗淨，用刀背輕拍鬆，再用醬油、米酒、白胡椒醃漬 30 分鐘。
2. 均勻裹上玉米粉或地瓜粉。
3. 熱油至約 170° C，將豬扒炸至雙面金黃熟透（每面約 3-4 分鐘），撈起瀝油。
4. 另起鍋少許油，炒香蒜片、蔥段與辣椒。
5. 放入炸好的豬扒快炒，撒入源興椒鹽拌勻，炒約 30 秒即可起鍋。
6. 切片擺盤，撒上少許椒鹽作裝飾即可享用！

椒盐猪扒



材料 (约 2-3 人份)

- 猪排 (梅花或里脊) 2 块
- 大蒜 3 瓣 (切片)
- 青葱 1 根 (切段)
- 红辣椒 1 条 (切片, 可选)
- 源兴椒盐 2 茶匙 (可根据口味调整)
- 酱油 1 汤匙
- 米酒 1 汤匙
- 白胡椒粉 少许
- 玉米粉或地瓜粉 适量 (用于裹粉)
- 炸油 适量

做法

1. 猪排洗净, 用刀背轻拍软化, 再用酱油、米酒、白胡椒腌制 30 分钟。
2. 均匀裹上玉米粉或地瓜粉。
3. 热油至 170°C , 将猪排炸至两面金黄熟透 (每面约 3-4 分钟), 捞出沥油。
4. 另起锅少许油, 炒香蒜片、葱段和辣椒。
5. 加入炸好的猪排快速翻炒, 撒入源兴椒盐拌匀, 炒约 30 秒即可出锅。
6. 切片装盘, 最后撒上少许椒盐即可享用!