**脆熘里脊**

（1）烹调方法：脆熘；

（2）原料：

主料：猪里脊肉；

辅料：青圆椒、鸡蛋清、干淀粉；

调料：糖、醋、盐、黄酒、烹调油、湿淀粉；

（3）制作过程：

原料→刀工成形→挂糊→油炸→调味→勾芡→出锅装盘

（4）菜肴特点：

色泽红亮，口味酸甜，外脆里嫩。

（5）评分标准：

①参见《赛项规程》。

②菜肴夹生或焦煳，不能食用，不得分。

③烹调方法错误，不得分。