

推薦序



認識萍姐是在 The Food Story 的廚房。七年前，萍姐前來打工，是兼職形式。她禮貌、熱情，稱呼我為「師傅」，一直到現在。廚房的工作她自然搶着去做，打工期間，她總是第一個到達廚房，直到最後打烊才跟工友一起離開，她自然地練就了一身本領，對自己及對食材要求嚴格。到後來才知道，萍姐是個有錢人，但她十分隨和，能和同事打成一片，大家都習慣稱呼她為「萍姐」，還有年輕同事稱呼她為「乾媽」。

萍姐邀請我到她的工作室，每次都有嶄新的發現。萍姐研究川菜、川味火鍋底料，研究江浙菜、廣東菜多年，非常專業，她做事非常有程序，擁有很清晰的菜譜搭配、裝盤技巧和製作流程，忙中有序，繁而不亂。

2020 年，萍姐修讀「Institut Disciples Escoffier 法國烹飪藝術文憑課程」及「Institut Disciples Escoffier 法國糕餅烹飪藝術文憑課程」，自然地將傳統正宗的中餐融合新學派中，成就了她個人的獨特菜系，在傳統正宗菜式中顯露新的元素。

萍姐是我最尊敬的朋友之一，為人處世豁達大方，工作極其認真，竭盡全力將每道菜式完美地演繹出來，我相信萍姐《通派淮揚菜》的菜式及製作方法，將會給讀者耳目一新之感！

張錦祥 Ricky Cheung



張錦祥 Ricky Cheung

- 「合萍共廚・共用藝術餐廳」HPGC 地中海菜系及萍廚辣辣菜系技術總監及導師
- 法國 Le Mieux Bistro 私房菜餐廳及西餐廳 Bistro Bon 創始人
- 曾任香港高級餐飲集團 The Food Story 集團行政總廚、萬麗海景酒店行政總廚
- 電視及電台飲食節目主持人、食譜專欄作家

序言



在撰寫這本書時，我的心中充滿了無限的感慨與感激。

幾乎所有人都曾問我一個問題：「你投資在餐飲行業這麼多錢，甚麼時候才能回本？」我總是樂呵呵地說：「這一切，皆是老天的安排；而我從未違逆這份命運的指引。」

我感恩我的父親、母親養育之恩，他們不僅賦予我生命，更以兩句說話為我的人生鋪設了堅實的基石。

父親教會我一句話：「事到臨頭，伸頭是一刀，縮頭是一刀，要勇敢的把頭伸出去。」這句話，蘊含了無盡的智慧與勇氣，它教會我在面對困境時，要有破釜沉舟的決心，無畏無懼地迎接挑戰，這讓我在創業的道路上，一次次跨越難關，不斷前行。

母親教會我一句話：「不要在草堆中捉蛇。」這句話以其獨特的哲理，成為了我人生中快樂的源泉。蛇在草堆中很安詳，它只是取暖，幹嘛要驚動它？我習慣管理自己，堅信只要自身擁有足夠的誠信、善良、勤奮和優秀，身邊的人與事自然向着美好的方向發展。

如今，父親和母親年邁，依舊酷愛以健康方式享受美食美酒。早些年，弟弟說：「我們在生我們、養我們的地方開家餐廳吧！」這是弟弟的老本行，他於九十年代中期創辦了連鎖酒店久久酒樓。我熱愛美食，喜歡烹飪，2018 年決定投入健康餐飲，傳承健康美食，過了不久創辦了「CP



萍廚」。這三十年來，我走南闖北，從中國香港及澳門等地區，到新加坡、馬來西亞，以及遙遠的歐洲、美國，我非常希望能將全球自然健康的飲食文化發揚光大。

這七年多以來，我系統地學習中外餐飲，畢業於法國知名廚師學院 Institut Disciples Escoffier，並獲得「Institut Disciples Escoffier 法國烹飪藝術文憑課程」及「Institut Disciples Escoffier 法國糕餅烹飪藝術文憑課程」雙學位證書，兼榮獲 Disciples Escoffier International 法國埃科菲廚皇協會紅帶授勳，擔任香港國際廚藝交流協會「中國事務幹事」。此外，我在 2024 年新加坡國際美食挑戰賽，獲得唯一團隊金獎與個人主菜類金牌。

除了在學院修讀文憑課程，我追隨 Ricky 張錦祥等大師級老師，系統地實操法國菜、港粵菜、辣辣菜、中西式糕點等菜系，在餐廳的工作經驗令我眼界大開。我終於了解當一道菜好吃又好看時，結果將是多麼的驚人，我也終於知道只要緊緊抓住基本訣竅，每個人都可以只花少許力氣，就能將餐點變成視覺盛宴。

我希望這本書，能將傳統八大菜之一的經典淮揚菜相關知識和技巧傳遞讀者，並傳授與之相關的法式淮揚菜擺盤技巧，讓讀者在自家廚房、商業廚房自由發揮。

這本書除了給讀者靈感和啟發想像外，更像各種設計和組成元素一樣，讓讀者可以靈活運用書內提供的材料，自行擷取、組合，在菜式裝盤中盡情發揮個人創意。

祝大家胃口大開，盡情嘗試各種烹飪技巧和擺盤方式！

陳萍

二零二五年四月二十七日於南通



陳萍

「合萍共廚·共用藝術餐廳」HPGC 創始人，自幼浸潤南通江海文化的開闊堅韌。早年赴港打拼，在建築與食品行業嶄露頭角後，毅然追尋味覺初心，遠赴法國頂尖廚師學院 Institut Disciples Escoffier 苦修六年，獲得法國烹飪藝術與法國糕餅烹飪藝術雙學位證書，更榮膺法國埃科菲廚皇協會紅帶授勳及多項國際金獎。

南通「教育之鄉」的基因，與陳萍致力於美食教育傳承的理念不謀而合。

- 物產為基：借力於長江三鮮、呂四海產等自然饋贈，踐行「零添加劑」健康承諾。
- 融合創新：將法式技藝注入通派淮揚菜，雕琢南通美食新名片。
- 薪火相傳：創辦 HPGC 廚藝學院，培育兼具國際視野的烹飪人才。

她創立的「合萍共廚·共用藝術餐廳」，打造四大板塊，將健康藝術生活哲學傳遞全球。

1. 共用廚藝學院：提供多樣化的廚藝教育，致力培養具國際視野的廚藝專才和廚藝愛好者。
2. 共用藝術餐廳：堅持零添加劑健康食材，是未來學院學生的實習場所。
3. 共用貿易：線上線下銷售健康食材與藝術產品。
4. 餐飲文旅：以江海文化為圓心，打造「從餐桌到自然」的特色體驗。

她帶領團隊在新加坡國際美食賽摘得個人主菜與團隊金牌，開設的大師課程讓「紮根南通，心懷世界」的飲食哲學香飄寰宇。

擺盤的技巧和樂趣



創意擺盤是運用不同的元素，巧妙地做出各種變化，將餐盤變成完美藝術作品的過程。

第一個步驟是功能表規劃；

第二個步驟是選擇合適的餐具和擺飾；

第三個步驟是擺盤。

在 Institut Disciples Escoffier 就讀期間，令我印象最深的是 Mise en place，法語意思是——各就各位，或一切就緒。我認為這是優秀餐飲界的神奇公式，也是我的經驗之談。

首先將食譜從頭到尾認真讀一遍，並排列出各個組成部分的最佳烹飪時間，然後為所有工作步驟做好準備——放好廚房用具；食材按照所需分量洗切妥當。擺盤前，可將所有同屬一個盤子的食材及組成部分放在小托盤；烹飪完畢必要時需要加熱；醬汁及泥狀食物放進尖嘴擠壓瓶；所



＊廚師用香草及食用花裝盤擺設，將餐膳化成一道道藝術作品。



有香草用打濕的廚房紙巾包裹起來。烹飪過程中，廚房可能會像戰火摧殘過，要隨時擦拭和收拾。如果希望食物保持原有的溫度，碗碟應提前預熱或冰鎮。這一切都是 Mise en place 的好處。

美食的享受是從腦袋開始，並非從嘴巴開始。看到精緻擺盤的餐盤食物，你會自然想像食物的美味，會不知不覺地流涎。不管是好好的犒勞自己，烹煮一餐浪漫的晚宴，還是在家人或親友面前展示你的烹飪技藝，餐桌和擺盤作為第一步的視覺效果，會直接影響食慾和心情。

優雅的餐具、經典的香草配飾只是第一步，若想一頓餐膳變成難忘的經歷，我們要做些計劃和準備。

正如書內菜式——冰糖蹄膀，普通的慢烤櫻桃番茄、醃漬洋蔥芯、豆苗、濃縮的蹄膀原汁，通過主料的疊加層次感，裝飾界限劃分，醬汁銜接，無論點、面、空白相結合。

掌握了基本原則，加上本書的引導，稍稍的練習，你可以做出擺盤的效果。本書我所選擇的食譜，從廚房新手的簡單食譜，到給老手的複雜食譜一應俱全，大家快樂的開始吧！



父母感言	2
推薦序：張錦祥 Ricky Cheung	4
序言	6
擺盤的技巧和樂趣	10
古今淮揚菜	16
前菜 <i>Appetizers</i>	
鎮江水晶蹄肉 Zhenjiang-style Pork Trotter Crystal Aspic	22
四喜烤麸 Four-happiness Braised Wheat Gluten	26
通城醉雞 Tongcheng-style Drunken Chicken	30
老鹵三拼盤（鹵口條、鹵豬耳、鹵豬心） Marinated Pork Platter (pork tongue, pork ear and pork heart)	34
翡翠海蜇絲 Emerald Jellyfish Salad	38
糖醋梅花肉 Sweet and Sour Pork	42
金陵鹽水鴨 Jinling Brine-poached Duck	46
HPGC 白切肉 HPGC Plain-blanchd Pork	50
野雞絲 Mock Shredded Pheasant	54

江鮮及河鮮 *Freshwater Fish and Shellfish*

富貴河中鮮 Lavish Braised Puffer Fish	60
紅燒春刀魚 Red Braised Chinese Tapertail Anchovy	64
刀魚魚丸 Chinese Tapertail Anchovy Fish Balls	67
文蛤燉蛋 Egg Custard with River Clams	68
白汁野生鮰魚 White Braised Wild-caught Long-snout Catfish	71
清蒸太湖白條 Steamed Sharpbelly from Lake Taihu	74
薑葱爆河蝦 Stir Fried River Shrimps with Ginger and Spring Onion	78
梁溪脆鱔 Liang Xi Crispy Eel	81
魚米之鄉 The Land Of Plenty (Sautéed Diced Mandarin Fish with Sweet Corn Kernels)	84
松鼠鱖魚 Squirrel-shaped Mandarin Fish	88
年糕燜毛蟹 Braised Hairy Crabs with Sticky Rice Cake	92
蒜子燜鰻魚 Braised Eel with Garlic Cloves	96
鯽魚羊方 Lamb Stuffed with Crucian Carp	99
荷包蒸桂花魚 Steamed Mandarin Fish in Chicken Stock Glaze	102



海鮮 *Seafood*

小米遼參 Spiny Sea Cucumber in Millet Porridge	108
米湯灼花膠 Fish Maw Blanched in Rice Soup	112
乾燒大明蝦 Dry-braised Jumbo Shrimps	115
酥香帶魚 Deep-fried Hairtail	118
香酥梅子魚 Deep-fried Big-head Croaker	122
金湯黃魚脯 Yellow Croaker Fillet in Golden Broth	126
蝦仁鍋巴 Shrimps on Scorched Rice	129
蘇式鮰魚 Jiangsu-style Smoked Pomfret	132
大烤墨魚 Braised Cuttlefish	136
絲瓜文蛤蜊乾湯 River Clam and Dried Razor Clam Soup with Angled Loofah	139

禽肉 *Meat & Poultry*

上海八寶雞 Shanghainese Eight-treasure Chicken	144
冰糖蹄膀 Braised Pork Knuckle in Rock Sugar Soy Sauce	148
紅燒海門羊肉 Red Braised Haimen Goat	151
醃篤鮮 Yanduxian (Cured Pork and Fresh Pork Soup with Bamboo Shoot and Tofu Skin Knots)	154

八寶雞翅 Eight-treasure Stuffed Chicken Wings	158
蟹粉獅子頭 “Lion Head” Meatballs with Crabmeat and Crab Roe	162
芋艿清湯鴨 Duck Soup with Yam	165
農家蒸虎皮肉 Tiger-striped Pork Belly	168
通城藕餅 Tongcheng Fried Lotus Root Stuffed with Pork	172
霸王別姬 Hegemon-King Bids His Lady Farewell (Chicken and Softshell Turtle Soup)	175

點心及豆品 *Dim Sum & Soybean Products*

蟹黃鮮肉蒸餃 Steamed Dumplings with Pork and Crab Roe	180
黃橋燒餅 Huangqiao Scallion Flatbread	184
草頭煎餅 Pan-fried Burclover Dumpling	187
翡翠燒賣 Jadeite Shaomai	190
薺菜餛飩 Shepherd's Purse Wonton	194
水果酒釀元宵 Mini Glutinous Rice Balls with Fresh Fruits in Jiuniang Sweet Soup	198
菊花豆腐 Chrysanthemum Tofu	201
大煮乾絲 Braised Shredded Dried Tofu	204

通城醉雞

Tongcheng-style
Drunken Chicken



作為淮揚菜的經典美食，
醉雞的亮點在於其特製酒料，
通城醉雞選取的是花雕酒，
大家製作時可以選擇其他黃酒代替。

A representative of Huaiyang classics,
drunken chicken seduces with its unique wine
marinade infused with herbal aromas.
For this recipe, we use Huadiao in the marinade.
But you may replace it with your favourite
cooking wine instead.



材料

母雞 _1 隻（約 1.2 公斤）

配料

薑 _15 克
葱 _20 克
料酒 _50 克
鹽 _15 克

通城醉料

杞子 _50 克
參鬚 _80 克
甘草片 _15 克
川貝片 _15 克
紅棗 _150 克
水 _3 公斤
生抽 _120 克
鹽 _25 克
糖 _40 克
花雕酒 _80 克



Ingredients

1 hen (about 1.2 kg)

Condiments

15 g ginger
20 g spring onion
50 g cooking wine
15 g salt

Tongcheng-style wine marinade

50 g dried goji berries
80 g ginseng fibrous roots
15 g sliced liquorice
15 g sliced Chuan Bei
150 g red dates
3 kg water
120 g light soy sauce
25 g salt
40 g sugar
80 g Huadiao wine

做法

- 1_ 將通城醉料的香料放入水內煮開，關火，加入鹽、糖及生抽，冷卻後，加入花雕酒，放入冰箱冷藏。
- 2_ 雞去掉內臟，洗淨，擦乾水分。
- 3_ 雞隻表皮及內腔用配料抹勻，醃 1 小時。
- 4_ 雞放入蒸鍋蒸 30 分鐘，取出待涼，放入醉料內放置 12 小時。
- 5_ 雞切件，上碟，淋上少許醉料，放上參鬚、紅棗、杞子及川貝片點綴即可。

Method

- 1_ To make the wine marinade, put all spices and herbs into water. Bring to the boil and turn off the heat. Add salt, sugar and light soy sauce. Leave it to cool. Add Huadiao wine and keep it refrigerated.
- 2_ Remove the innards of the chicken. Rinse and wipe dry.
- 3_ Rub condiments evenly on both the inside and outside of the chicken. Leave it for 1 hour.
- 4_ Put the chicken on a steaming dish. Steam for 30 minutes. Leave it to cool at room temperature. Transfer into the wine marinade from step 1. Soak it for 12 hours in the refrigerator.
- 5_ Slice the chicken and arrange on a serving plate. Drizzle with a few tablespoons of the wine marinade. Garnish with ginseng fibrous roots, red dates, goji berries and Chuan Bei. Serve.

清蒸太湖白條

Steamed Sharpbelly
from Lake Taihu



白魚，俗稱白條，是太湖三白（白魚、銀魚、白蝦）之一，古人早有「白魚如切玉，朱橘不論錢」的詩句讚譽，是蘇州著名的「太湖船菜」招牌食材，多以清蒸為主。魚脂化成汁水滲入魚肉，一口吃出肥腴鮮嫩、清甜滑口。

Lake Taihu is famous for three delicacies, namely sharpbelly, anchovy, and white-legged shrimp. Sharpbelly was compared to polished white jade by the Tang Dynasty poet Du Fu, and is a headlining ingredient featured in Taihu Boat Banquet in Suzhou. It is usually steamed so that its fat melts into the flesh to make it juicy, silky, oily and sweet.



材料

白條魚 _ 約 900 克
熟金華火腿 _ 8 片（長 6 厘米，寬 3 厘米）
熟竹筍 _ 8 片（長 6 厘米）
薑 _ 5 片
蔥 _ 2 棵

醃料

鹽 _ 3 克
料酒 _ 15 克

調味料

鮮醬油 _ 15 克
熱油 _ 30 克
胡椒粉 _ 少許



Ingredients

900 g sharpbelly
8 slices cooked Jinhua ham (6 cm by 3 cm each)
8 slices cooked bamboo shoot (6 cm long)
5 slices ginger
2 sprigs spring onion

Marinade

3 g salt
15 g cooking wine

Seasoning

15 g Maggi's seasoning
30 g hot oil
ground white pepper

做法

- 1_ 白條魚洗淨，瀝乾水分，放入薑片、葱、鹽及料酒，醃 20 分鐘。
- 2_ 沖去魚醃料，在魚身輕劃八刀口；魚放於碟內，在每刀口處放上金華火腿及竹筍各一片。
- 3_ 放入蒸鍋，蒸 7 分鐘後取出，倒入鮮醬油，撒上胡椒粉，最後淋上熱油即可。

Method

- 1_ Rinse the fish and wipe dry. Arrange sliced ginger and spring onion over its skin. Sprinkle with salt and cooking wine. Mix well and leave it for 20 minutes.
- 2_ Rinse off all marinade. Make 8 light incisions on the fish. Put the fish over a steaming plate and put a slice of Jinhua ham and a slice of bamboo shoot into each incision.
- 3_ Steam the fish for 7 minutes. Drizzle with Maggi's seasoning and sprinkle with ground white pepper. Lastly drizzle with smoking hot oil. Serve.

松鼠鱖魚

Squirrel-shaped
Mandarin Fish



此菜相傳是乾隆下江南時賜名，
自此成為宴席頭盤，寓意富貴吉祥。
在魚肉刻上花紋，
裹粉炸至金黃蓬鬆，澆熱糖醋汁，
酸甜開胃，造型靈動。

This iconic dish was believed to be first served to
the Qianlong Emperor over 400 years ago.
The Emperor loved it and christened it that way
because its battered flesh fluffed up
like the fur of a squirrel after deep-fried.
From then on, it became a popular starter in banquets,
symbolizing good fortune and good luck.
Diamond-shaped cuts are made on the fish,
before it is battered and deep-fried.
A sweet and sour sauce is dribbled on top to add a tangy,
appetizing touch.



材料

鱖魚 _1 條（約 1.5 公斤）

配料

鳳梨 _60 克

生粉 _60 克

醃料

薑 _20 克

葱 _30 克

花雕酒 _15 克

鹽 _5 克

糖 _2.5 克

糖醋汁

舞茸菇 _30 克

彩椒粒 _各 15 克

青豆 _20 克

番茄醬 _80 克

白醋 _15 克

鹽 _5 克

糖 _50 克

生粉水 _35 克



Ingredients

1 mandarin fish (about 1.5 kg)

Condiments

60 g pineapple

60 g caltrop starch

Marinade

20 g ginger

30 g spring onion

15 g Huadiao wine

5 g salt

2.5 g sugar

Sweet and sour sauce

30 g maitake mushrooms

15 g diced yellow bell pepper

15 g diced red bell pepper

20 g green peas

80 g ketchup

15 g white vinegar

5 g salt

50 g sugar

35 g caltrop starch slurry

做法

- 1_ 鰻魚洗淨，在魚鰭處斜切取魚下巴製成松鼠頭；切下整塊魚肉，劃上十字花刀，一塊做成松鼠身，另一塊做成松鼠尾巴，加醃料醃 20 分鐘。
- 2_ 鍋內加入番茄醬、白醋、鹽、糖、舞茸菇、彩椒粒及青豆煮勻，加入生粉水埋獻，調成糖醋汁。
- 3_ 兩塊魚肉（松鼠身及尾巴）撲上生粉，放入 180°C 油鍋炸至定型，盛起，待油溫提升至 220°C，再下魚肉炸至酥脆。魚頭撲上生粉，炸至金黃，盛起。
- 4_ 鳳梨切厚片，放入平底鍋煎至兩面金黃，上碟，放上炸酥的魚肉及魚頭，淋上糖醋汁即成。

Method

- 1_ Rinse the fish. Cut off the head and an angle to include the pectoral fins. This will be the head of the squirrel. Then fillet the fish and make diamond-shaped cuts on the flesh side (while the skin should remain intact). One fillet will be the body of the squirrel and the other will be its tail. Add marinade and mix well. Leave it for 20 minutes.
- 2_ To make the sweet and sour sauce, heat up ketchup, white vinegar, salt, sugar, maitake mushrooms, bell peppers and green peas. Mix well. Stir in caltrop starch slurry and cook till it thickens.
- 3_ Coat the fish fillets in caltrop starch. Deep-fry in hot oil at 180°C to hold their shapes. Remove from oil with a strainer ladle. Heat the oil up to 220°C. Deep-fry the fish fillets again until crispy and golden. Set aside. Coat the fish head in caltrop starch. Deep-fry at 220°C until golden. Set aside.
- 4_ Thickly slice the pineapple. Sear in a pan until both sides golden and caramelized. Arrange on a serving plate. Put the fried fish head and fillets over the pineapple and arrange them like a squirrel. Dribble with sweet and sour sauce on top. Serve.

農家蒸虎皮肉

Tiger-striped Pork Belly



虎皮肉是一道盛載着家的溫馨的經典菜餚，
是逢年過節家家戶戶必備的菜品。
五花肉經過煨煮、煎炸及紅燒等多道工序，
蒸至酥爛而成。

This recipe is a festive favourite that
every family would make around Chinese New Year.
No wonder it's always evokes
the feeling of warmth and comfort.
Pork belly has to be blanched, fried, braised and steamed
to achieve jiggly and melty texture.



材料

帶皮五花肉 _1 公斤

配料

豆苗 _100 克

薑片 _25 克

葱 _20 克

調味料

紹興酒 _60 克

生抽 _15 克

糖 _15 克



Ingredients

1 kg skin-on pork belly

Condiments

100 g pea tips

25 g sliced ginger

20 g spring onion

Seasoning

60 g Shaoxing wine

15 g light soy sauce

15 g sugar

做法

- 1_ 帶皮五花肉用刀刮去皮上細毛，放入熱水飛水，盛起。
- 2_ 鍋內放入水及五花肉（水蓋過五花肉），加入薑片 15 克、蔥 10 克、紹興酒 40 克，用大火煮滾，轉小火慢煮約 30 分鐘，用筷子輕鬆戳入五花肉即可，五花肉瀝乾水分，肉湯保留。
- 3_ 鍋內下大量油，燒至 200°C，放入五花肉（皮朝下），迅速加蓋，待爆皮聲減小，見五花肉表面呈金黃色，取出，放入煮肉湯內浸泡 15 分鐘，盛起出放涼，切成長 12 厘米、寬 1 厘米長片。
- 4_ 取直徑 12 厘米的碗，放入餘下薑片及蔥，五花肉片皮朝下排入碗內，倒入紹酒、生抽、糖及肉湯 30 克，蒸約 30 分鐘。
- 5_ 蒸好的五花肉取出，碗口朝下扣入碟內，去掉薑蔥，旁邊以炒香的豆苗點綴即可。

Method

- 1_ Scrape off the fine hair on the skin of the pork belly with a knife. Blanch in boiling water. Drain and set aside.
- 2_ Put the pork belly into a pot. Add water to cover. Then put in 15 g of sliced ginger, 10 g of spring onion and 40 g of Shaoxing wine. Bring to the boil over high heat. Turn to low heat and simmer for 30 minutes. Check for doneness by poking the pork with a chopstick. It's done when you can poke through the meat easily. Remove the pork and save the blanching stock for later use.
- 3_ Pour oil into a wok and heat it up to 200°C. Put the pork belly into the oil with the skin side down. Quickly cover the lid. Wait till the splattering noise subsides. Check the pork to see if it has turned golden. Remove from oil and soak it in the blanching stock from step 2 for 15 minutes. Remove from the stock and leave it to cool. Cut into long strips about 12 cm by 1 cm.
- 4_ Put the remaining ginger and spring onion into a 12-cm steaming bowl. Arrange the sliced pork belly into the bowl with the skin side down. Pour in Shaoxing wine and light soy sauce. Sprinkle with sugar and 30 g of the blanching stock. Steam for 30 minutes.
- 5_ Remove the bowl from the steamer and cover it with a serving plate. Turn the bowl upside down to turn out the pork belly. Remove the ginger and spring onion. Stir-fry pea tips in some oil and place them around the pork belly. Serve.