

大廚師:Diana

日期:Nov.8 2008

可樂排骨

材料: 肋排 8 支

調味料: 可口可樂 1 罐(355ml)，大蒜 3 顆，醬油 2 大匙，米酒少許，白胡椒粉少許

作法:

1. 煮滾一鍋水，肋排丟入川燙，水滾後再煮 1 分鐘，撈起備用。(或可用平底 1 只，入油少許，至鍋極熱放入肋排，煎至 4 面金黃，起鍋備用)。
2. 取一深鍋，入油，大蒜拍扁後去皮，入油鍋爆香。
3. 放入肋排，略攪略，入米酒少許，白胡椒粉少許，拌炒一下去腥。入醬油，至肋排入色，入可樂，大火煮至滾後，轉小火，蓋鍋蓋，燉煮 1.5 至 2 小時，或至肋排軟爛可。