

大廚師:Monica

日期:Dec.6 2008

鼓舌醬排骨

材料:

1. 排骨(肋排)約 8 條
2. 洋蔥絲(多量)
3. 金蘭鼓舌醬油
4. 冰糖

作法:

1. 洋蔥絲中小火炒軟.加鼓舌醬油和冰糖轉中火到冰糖融化.
2. 排骨排入平底鍋，轉中小火蓋鍋蓋 20~25 分鐘翻面再煮 20~25 分鐘.
打開鍋蓋轉 中火煮至醬汁濃稠(中途仍須翻面)