

大廚師:Bonnie
日期:Oct.13,2007

南乳排骨

材料:

1. Pork Back Rib 1.5~2 lb
2. 王致和大塊腐乳 1 整瓶

配料:

黃酒,薑片,冰糖,鹽,油

做法:

1. Pork Back Rib 斬條狀,用黃酒,薑片,及少許鹽醃半小時
2. 腐乳用叉子碾碎,加入排骨中攪拌,使每塊排骨均勻覆著,放冰箱過夜
3. 不沾鍋放少許油,待油熱後轉中火,將排骨有肉的那一面朝鍋放入微煎,到二面金黃
4. 加水將排骨浸沒,將醃料倒入鍋中,並加入 0.5lb 冰糖,轉大火加蓋
5. 水開後轉小火燜 1~1.5 小時,其間小心將排骨翻面使其均勻上色
6. 最後開大火收汁,如口味重可加適量鹽調味