

大廚師:我愛我車--Ray

日期:Jan.22 2005

冰糖排骨

材料:

1. 大排骨(pork side rib) 一排約 3lb
2. 菠菜一把
3. 蔥花少許
4. 醬油半杯
5. 白醋 1.5 大匙
6. 黃冰糖 1/3 包

做法:

1. 將大排骨切成小塊(約 1 吋長),放進滾水中川燙(約 4~5 分)
2. 將排骨放入鍋中,並加入調味料用中火煮滾,然後轉中小火再煮約二小時,期間需不時翻攪,使排骨顏色均勻
3. 菠菜燙熟舖盤中,然後再放上煮好的冰糖排骨,撒上蔥花即可上桌

P.S.:這道冰糖排骨煮出來是比較乾的口感