

08.29 大廚師 Eileen - 高昇排骨

材料:

排骨 600g (1.5 lb)

薑、蔥、蒜

調味料:

酒 1 大匙

烏醋 2 大匙

糖 3 大匙

醬油 4 大匙

做法:

1. 將蔥切成段, 薑磨成泥, 蒜拍碎
2. 排骨加入酒、醋、糖、醬油 和蔥、薑、蒜 一起醃 1 小時
3. 將腌好的排骨煎至表皮焦黃
4. 將腌剩下的醬汁和排骨一起放入鍋中 再加入適量的水 (蓋過排骨) 開大火煮滾, 滾後轉小火燉約 40 分鐘
5. 最後用大火將湯汁收乾

