

7.16 大廚師 -啤酒烤豬排

材料:

豬肋排，啤酒，洋蔥，蒜，香葉，黑胡椒，鹽，七喜或雪碧，BBQ 醬

作法:

1. 豬肋排用啤酒，七喜，洋蔥絲，蒜頭 香葉 腌制一晚上，確保啤酒浸沒豬排！
2. 腌制好的豬排和腌料一起倒進鍋裏，燒開後小火慢煮 1 個半~2 小時左右，在 1 小時後加少許鹽，加早了肉會柴哦
3. 撈出排骨，用漏勺撇去湯汁裏的洋蔥蒜香葉等渣，把湯汁收乾，調入你喜歡的烤肉醬！（我這次是自己調的德克薩斯風味烤肉醬，用的番茄醬，chipotle 辣椒醬，紅酒醋，DIJON 芥末，紅糖，還有墨西哥 chili 辣椒粉混合而成，當然也可以調制日式 韓式 等其他風味的醬汁）
4. 這時候烤箱預熱 450F (200C)
5. 排骨放進深烤盤，背面朝上，豪放的倒上一層烤肉醬，進烤箱用上下火烤 4~5 分鐘，看醬汁收乾黏在排骨上了
6. 翻面，繼續豪放的倒上一層厚厚的烤肉醬！重新進烤箱烤，烤到醬汁收乾就好了！

更多 Leo 的美味食譜可上微博搜尋 “燃燒的鋼之魂”