

大廚師: Julia
日期: July 16 2005

BBQ 醬汁小排骨

材料:

1. 小排骨 2lbs
2. 麵粉 0.5cup
3. 生油 1 大匙
4. 蒜瓣 3 粒
5. BBQ 醬 0.5cup
6. 白砂糖 2 小匙
7. 油 少許

做法:

1. 烤箱預熱攝氏 350 度
2. 小排骨可切成全條型或小段,和生油混勻後,一個個沾上麵粉,再排上已刷過油的烤盤上
3. 放入烤箱中層,烤約 35 分鐘(依各家烤箱不同而調整時間),如果表面有點焦,就表示已熟
4. 平底鍋放入一大匙油,用中小火爆香碎蒜,再放入砂糖和 BBQ 醬,待醬汁溶勻後,即可熄火,再倒入小排骨入鍋內混勻醬汁後即可排盤,如果宴客,可先盤上一層生菜再排上小排骨即可

P.S.: 也可將 BBQ 醬汁改為 2 大匙蜂蜜,1 大匙檸檬或白醋,即為糖醋排骨