

大廚師:周太太  
日期 May.14 2005

## 我家排骨

材料:

1. 小排骨 2lb
2. 蔥 3 隻(不需切)
3. 薑 3 片
4. 大蒜 3 粒

調味料:

1. 醬油 3 大匙
2. 米酒 1.5 杯
3. 冰糖酌量

做法:

1. 小排骨洗淨切成 5 公分長,用熱水川燙後瀝乾
2. 油 2 大匙爆和薑片及大蒜,倒入小排骨並倒入醬油和冰糖,使排骨上色,再倒入米酒,放入蔥,用大火煮到湯汁滾,轉小火,蓋上鍋蓋,每隔 10 分鐘翻動一次,待湯汁稍微收乾即可
3. 可將炒好或燙好的青菜先舖底再盛出排骨即可享用