

大廚師：廖媽媽

日期: Sep 3, 2011

## 步步高昇排骨

材料：小排骨一斤

酒 1 大匙、糖 2 大匙、醋 3 大匙、醬油 4 大匙、水 5 大匙

做法：

1. 排骨洗淨
2. 準備一個深鍋，放入排骨，川燙一下
3. 加入材料 B（酒 1 大匙、糖 2 大匙、醋 3 大匙、醬油 4 大匙、水 5 大匙）
4. 煮開後，改小火悶煮
5. 等到湯汁轉濃稠狀就關火
6. 吃的時候可灑點芝麻