

茂宜島牛仔骨醃料 MAUI RIB SAUCES

日式燒汁(Teriyaki Sauce)	75ml
豉油(Soy Sauce)	50ml
紅酒(red Wine)	125ml
黃糖(Brown Sugar)	5 tablespoons
燒烤醬(Bar-B-Q Sauce)	3 tablespoons
甜麪醬(Sweet Bean Sauce)	1 teaspoon

做法

燒烤前兩天,將醃料與 2 磅牛仔骨拌勻,放入雪櫃醃一至二天,期間翻一翻,四至五次便可。

晨光活現溫哥華 何活權