

大廚師:周老師
日期:Feb.16 2008

豆豉排骨

材料:

1. 小排骨 1lb
2. 油 2 大匙

A 料

豆豉 2 大匙,紅辣椒末 1 根,蒜末 1 小匙,蔥末 1 小匙,薑末 1/2 匙

調味料:

酒 1 大匙,醬油 2 大匙,鹽 1 小匙,糖 1 小匙

做法:

1. 小排骨洗淨剝成 4 公分的長條塊,川燙後備用
2. 起熱油鍋,小油 2 大匙,先炒香 A 料,後放入排骨略炒,再放入調味料拌炒後盛起放入深盤內
3. 將深盤移入蒸鍋內,隔水用大火蒸約 1 小時,見排骨軟爛,即可取出食用