

红烧排骨

@丽红（活水福音教会, Naperville IL）



材料：

猪排骨（baby back ribs）5 磅
葱、生抽、冰糖、八角、丁香

做法：

1. 排骨洗净切条，葱一棵切成葱花。
2. 一锅开水，将洗净的排骨放入煮 3-5 分钟，捞出沥干。
3. 碗中加入一杯半生抽、一杯料酒、半杯水、两颗八角、十五棵左右的丁香，搅拌均匀备用（比例供参考，可依个人喜好加减）。
4. 锅烧热，放一勺蔬菜油，放葱花炒香，倒入排骨翻炒一分钟左右，把碗中的料汁倒入，大火烧开，然后转至中小火，炖 1~1.5 小时（可依个人喜好，喜欢排骨烂熟的，可多煮一些时间）。
5. 排骨炖熟且稍微有些汤汁时，加一勺老抽、半杯冰糖，翻炒，盖上盖子炖三五分钟，至冰糖完全融化，转大火收汁即可。

温馨提示：

1. 炖煮时，须要注意火候，时常看一下，如果火太大、汁渐烧干时，可再添加些水，别把排骨焦糊了。
2. 冰糖最后才放是关键，可避免焦糊，又可上色、透亮好看。