

粉蒸排骨

@Sharon (洛杉矶灵粮堂, Torrance, CA)

材料：

1. 小排骨 2.5 磅 (剁成小块)
2. 腌肉料：4 大匙太白粉、4 大匙酱油、半小匙盐、2 小匙糖、半小匙胡椒、四分之一杯水、五香粉少许
3. 蒸前腌料：2 大匙辣豆瓣酱、1 大匙剁椒、蒸肉粉 2 包 (约 7oz)



步骤：

1. 小排骨洗净，无须沥干，加上第 2 项的腌肉料拌匀（水要加够，排骨压紧在一起，肉才会嫩），腌 2 小时以上（最好腌过夜）。
2. 蒸排骨之前，加上第 3 项的腌料拌匀（可以不用一块一块的沾蒸肉粉，较为省事），排在蒸盘上，一定要排的紧密，肉才好吃。
3. 10 份电饭锅外锅放两杯水，蒸一次等凉后，电饭锅外锅再放水两杯，再蒸一次，骨头有些露出，即表示已蒸透，可以上桌享用了。

温馨提醒：

1. 排骨下面，可放南瓜、芋头、红薯、或紫薯，与排骨一起蒸，更是美味。
2. 通常我是要吃的前两天腌肉，前一天蒸第一次，要吃时再蒸一次即可。这道菜虽然需要花时间蒸，但手续并不复杂，其实是很容易做的一道菜。
3. 若没有剁椒，可用新鲜辣椒代替。
4. 剁椒作法：将新鲜辣椒洗净、晾干水份、剁成小碎粒，加上姜末、蒜末（姜和蒜的总和与剁椒的比例约为 1:7）、适量盐（盐可多些，保鲜），拌匀装入干净的玻璃瓶里，瓶口加保鲜膜盖紧后，放入冰箱冷藏保存，一般一周后就可以吃了，不过时间长些会更美味，做一罐慢慢吃，可以享用许久。