

caishu11 / July 25, 2012 10:28AM

[美食DIY 蜜汁排骨](#)

用料：豬肋排500g、洋蔥15g、生抽20ml、[\[url=http://jobb.blogfa.com/post-85.aspx\]](http://jobb.blogfa.com/post-85.aspx)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)depress^[/size]^[/color]^[/url] 米酒15ml、蜂蜜15ml、白糖10g、醋15ml、鹽少許

做法：

1.豬肋排洗淨後剝成約6cm長的段，[\[url=http://mademm.vip-blog.com/vip/article/5549841,patented-confusion-behind.html\]](http://mademm.vip-blog.com/vip/article/5549841,patented-confusion-behind.html)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)behind^[/size]^[/color]^[/url] 洋蔥洗淨切碎末；

2.將肋排放入碗中，加入洋蔥末、米酒、[\[url=http://mademms.reisebloggo.de/76703/LED-industry-vision-where/\]](http://mademms.reisebloggo.de/76703/LED-industry-vision-where/)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)LED^[/size]^[/color]^[/url] 生抽5ml、少許鹽抓勻後腌制半個小時；

3.將腌好的排骨放入180度的油鍋中，[\[url=http://baring.bricoblog.fr/233341/Dissipate-one-s-fortune/\]](http://baring.bricoblog.fr/233341/Dissipate-one-s-fortune/)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)fortune^[/size]^[/color]^[/url]炸至金黃色後撈出；

4.炒鍋留少許底油，放入白糖、剩余的生抽、白醋、[\[url=http://in86.insanejournal.com/13536.html\]](http://in86.insanejournal.com/13536.html)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)Price^[/size]^[/color]^[/url]蜂蜜和少許清水攪拌均勻，放入炸好的排骨，翻炒至蜜汁均勻的包裹在排骨上即可。
