

caishu11 / August 16, 2012 11:18AM

[玉米的做法：好喝的玉米排骨湯](#)

材料：玉米1個，豬肋排250克。

調料：蔥3克，姜3克，[\[url=http://mayredyy.blog-so-net.ne.jp/archive/c2303029886-1\]](http://mayredyy.blog-so-net.ne.jp/archive/c2303029886-1)[感情](#)[/size](#)[\[/color\]](#)[/url](#)白酒少許。

制作方法：

1.將排骨洗淨剝成塊狀，[\[url=http://gd123456.musicblog.fr/r84707/IT/\]](http://gd123456.musicblog.fr/r84707/IT/)[jiakang](#)[/size](#)[\[/color\]](#)[/url](#)長短可隨意。

2.玉米洗淨，[\[url=http://mademms.reisebloggo.de/r1039/IT/\]](http://mademms.reisebloggo.de/r1039/IT/)[BabyBlog](#)[/size](#)[\[/color\]](#)[/url](#)切成小段。

3.蔥切段，姜切片。

4.砂鍋內放水，將排骨放入鍋內，蔥、姜一起放入鍋中，[\[url=http://bvvg10.blogzoom.fr/r28381/it/\]](http://bvvg10.blogzoom.fr/r28381/it/)[Plum](#)[/size](#)[\[/color\]](#)[/url](#)滴入少許白酒，開火，待砂鍋內水開有血沫浮上來後將血沫去掉，再放入玉米，一同煲制40分鐘。

5.煲熟後，[\[url=http://blog.qlep.com/blog.php/201350/629069?categ=1&year=2012&month=8\]](http://blog.qlep.com/blog.php/201350/629069?categ=1&year=2012&month=8)[照明](#)[/size](#)[\[/color\]](#)[/url](#)加入少許鹽調味即可。
