

茶香排骨

譚鄭瑛玲

排骨 2 磅
乾葱頭 2 粒
生羌 6 片
青葱, 芫茜 各 1 棵

調味:- 酒 1 湯匙
老抽 1.1/2 湯匙
生抽 2 茶匙
黃糖 1.1/2 湯匙
濃茶 2/3 量杯

1. 將排骨拖水.
2. 熱鍋落油 2 湯匙, 爆香葱頭, 羌片, 炒排骨片刻, 加入調味品及濃茶, 煮滾, 大火炆 15 分鐘, 再用慢火炆約 15 分鐘至燴, 放上芫茜及葱, 上碟供食.

2018-09-18