

大廚師:Julie 陳太太

日期:Sept.8,2007

台灣小吃—排骨酥羹

材料:

1. 豬小排骨 2lbs 切成約 1.5”的塊狀
2. 山東白菜半顆
3. 香菇 3 朵
4. 地瓜粉(使排骨酥脆)
5. 太白粉
6. 雞湯罐頭 1 罐

醃料:

米酒,白胡椒粉,醬油,小麻油

其他:

烏醋,香菜,辣椒

做法:

1. 先將排骨用醃料醃約 2 小時備用
2. 將地瓜粉+太白粉(2:1)調勻,將醃好的排骨均勻沾上,以火火炸熟備用
3. 山東白菜,香菇切絲,放入鍋中加水及雞湯煮開,放入調味料,以太白粉水勾芡
4. 將炸好的排骨放入,煮開後即可起鍋佐以烏醋,香菜或辣椒食用更加美味可口