

大廚師:Viginia  
日期:Mar.26 2005

## 台式炸豬排

材料:

1. 上選排骨(center cut pork chops)

醃料:

醬油,黃糖(brown sugar),五香粉,蒜頭,白胡椒粉,水

做法:

1. 將排骨洗淨,瀝乾,拍打至肉鬆軟,放入調好的醃料,放置冰箱至少 8 小時
2. 將油鍋加熱,準備地瓜粉,將醃好的排骨沾滿地瓜粉,再把多餘的粉拍掉,放入油鍋中炸至 7 分熟再翻面,再炸到呈金黃色即可...

P.S.:1.如果家中有插電炸鍋用 350°F也可以,效果一樣..

2.炸油可用煮咖啡濾紙,濾網過濾雜質後放冰箱可再用一次