

## 01.03 大廚師 Jovita - 糖醋小排

### 材料:

小排 500 克

### 調味料:

料酒一湯匙、生抽一湯匙、老抽半湯匙、香醋三湯匙分兩次放、糖有多少放多少、鹽一茶匙、芝麻半茶匙

### 做法:

1. 鍋中倒入足量的水，放入排骨，燒開後，再焯煮 3 分鐘，撈出排骨沖洗乾淨，焯燙的水倒掉。
2. 鍋中放油燒至六成熱，下排骨炸至淡黃色撈出。
3. 油溫加熱至八成，再下鍋炸至金黃色撈出。
4. 把多餘的油撈出。鍋中留少許油。放入薑片和料酒與排骨在翻炒一下。
5. 放入生抽老抽老抽和醋翻炒。
6. 倒入三分之一碗水關蓋中火燜煮入味 15-20 分鐘
7. 放入糖，並勾芡收汁
8. 撒上蔥花出鍋