

啤酒糖醋排骨



吃完老李的大步，再给大伙上个正菜：啤酒糖醋排骨。1. 三至四磅子排（带劲！），洗净开水五分钟过血；2. 姜片，八角，冰糖若干，万字酱油一百毫升，啤酒一瓶；3. 少许油，放入姜片，八角，然后排骨，翻炒五分钟，倒入酱油和啤酒，再翻炒五分钟；4. 将排骨转入高压锅，等开始冒汽后高压十分钟，熄火减压；5. 开盖大火收汁，起锅前二分钟加入十毫升醋，或许五毫升老抽，轻翻，最后装盘。要点：不用水，不用盐，最后加醋。图片见后。谢谢！

