

糖醋排骨

肋排 750 克，料酒 1 大匙，酱油 2 大匙，白糖 3 大匙，醋 4 大匙，清水 5 大匙，盐 1 小匙，
大料 2 朵，葱段，姜片；

做法

- 1、锅中放入清水，将排骨冷水下入锅中，开锅后撇去浮沫、放入葱段，姜片，大料，转小火炖 50 分钟；
- 2、排骨煮好后捞出，控干水分；
- 3、制作调味汁，1 勺料酒、2 勺酱油、3 勺糖、4 勺醋、5 勺清水，调匀；你只要按照 12345 的比例根据自己所用的排骨量调就可以了；
- 4、炒锅上火，倒入适量的油，油热后倒入排骨，用小火慢慢煸炒，炒至排骨表面金黄；
- 5、排骨煸炒好后，倒入调味汁，没过排骨，大火煮开后转小火慢慢让它炖 10 分钟至入味，加入少许盐，开大火收干汤汁即可。

