

涓 拘灤兼姤缃 - 涓 沢鏃匱逢鏃伴槲鏃朵璽 - 鏂 儿 棉 鑰 冬 汉 绢 懈 皚 汗 沙 犀 香芋白菜焖排骨

美食

浣漏

鑾賤轔浜庸細2007/06/25 17:28

材料：白菜、排骨、芋头

1 把各材料切好，排骨用生抽、少许盐、糖、姜丝、油腌一会

2 煮热油放芋头过油，然后放一饭碗水，盖上镬盖煮熟，落盐，盛起待用。（老人家讲落：煮芋头要熟左才落盐，不然会“肾”）

3 炒香排骨至五成熟，盛起待用

4 切2片姜炒白菜，然后把排骨和芋头放回镬里一起煮，落一碗水

5 待水收得差不多就可以起镬

通常吃这个菜时白菜会最抢手，因为它吸收了排骨的鲜味，表面又被芋泥裹着，香得不得了！