

涓 杓瀛兼姝組 - 涓 洽鏼ユ洸鑑伴櫛鏼朵簔 - 鏇 儿 櫛 錦 序 汉 紺 惧 庖 浜 ゆ 稗 香芋白菜焖排骨 美食

浣漏

鑒賤龔浜庸細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！