

涓 杓漢兼姪緬 - 涓 涑鏃 工 逢 鑑 伴 栲 鏃 朵 簏 - 鏃 儿 棉 錦 冬 汉 紺 惧 施 浜 巾 侯 红烧排骨的做法

美食

浣滑

鎏 賤 龔 浜 庸 緬 2007/03/05 19:16

红烧排骨做法

1. 排骨切块，炒锅座中火上加底油下排骨煸炒至噼啪作响时将肉控净油捞出放高压锅内，加葱节，姜块（拍破），酱油，老抽（稍许），鲜酱油（稍许），绍酒4勺，花椒十数粒，八角一只，十三香或五香粉少许，冰糖1-2勺，盐适量。

2. 炒糖。这是影响红烧成品颜色的关键一步。炒锅刷净下底油少许，无需油热，直接放白糖1-3勺，小火不断炒拌至糖化转至棕红色，（还没完！）继续炒，糖液会翻起棕红色泡沫（别急还没完！），继续翻炒，片刻后你会看见泡沫增多颜色变浅转呈很诱人的金红色，这时糖才算炒好。然后可以加水煮开再加入排骨中，我是直接把炒好的糖“刺啦”一声浇在高压锅里的排骨上。

3. 高压锅中添水，不需多放，在锅中有一指节深即可，关盖开火，待压阀“吡吡”响转小火后计时10-12分钟。

4. 高压锅闭火后冷水冲阀压力退后，开盖捞出葱节姜块花椒八角，加鸡精敞盖大火收汁即可。无高压锅的就多煮一会，多放水，开大火，电炉子的就只有墩了。

注：

炒糖一定用小火并不端翻搅，否则不等翻红末糖就已经糊了。常吃红烧菜又嫌炒糖麻烦的也可一次多炒些糖再加水烧开每次放一些就可以了。放冰糖也是为了成品的颜色更红亮。