

# 豉汁蒸排骨



份量： 4至6人份

准备时间： 20分钟

烹调时间： 15分钟

## 调味料

2汤匙	茨粉
2茶匙	细糖
1汤匙	酱青
少许	白胡椒粉
1茶匙	麻油
1茶匙	植物油

## 材料

500克  
1汤匙  
1条  
1条  
3瓣

冰冻猪排骨或里肌肉  
中式咸黑豆豉  
红辣椒，去籽切碎  
红指天椒，切成细片  
蒜头，剥皮切成细碎



## 做法

1. 将排骨解冻 - 切成大约3公分宽度。
2. 清洗后，用纸巾拍干水份，然后跟茨粉混合备用。
3. 将黑豆豉放在水龙头冲洗然后沥干。这样可以除去过多的盐份。
4. 将黑豆豉，辣椒，蒜头，糖，酱青和胡椒粉混合搅拌均匀，再加入混合过茨粉的排骨一起搅拌，最后加入麻油。腌泡大约4至5小时或放入冰柜隔夜；或是您也可以直接烹煮不需要经过腌泡。
5. 加入植物油拌匀，将排骨置入一个深盘中，平放一层不可重迭，然后用大火蒸15分钟，即可食用；或是继续用小火再蒸约20分钟，使排骨更柔嫩，才上桌。