

Ch 8: Celeb's A Cook [Recipe for Episode 1] Episode 1 [Telecast: May 21, 2008]

材料:

冰冻三层肉、冰冻排骨、冰冻五花肉
饼干、葱、烧烤酱、迷迭香、蜜糖、番茄、小葱头

1) 西施肉片

做法:

把五花肉去皮、切片

用太白粉、鸡蛋、盐、糖腌制

把苏打饼弄碎；五花肉粘苏打饼碎后，放入油锅炸熟

最后，加入师傅的秘密酱汁，翻炒即可。

2) 金沙排骨

做法:

先砍排骨（大概1寸半）

用太白粉、面粉、盐、鸡精粉、糖腌制

苏打饼、盐和糖混合打碎

把排骨炸熟，捞起待用。

把排骨放入锅内，倒入饼干碎翻炒即可。

