



## 鮮味蒜香蒸排骨

**材 料** 小排骨300克、辣椒2根、蔥段30克  
泡發香菇50克、蒜頭酥15克

**調味料** 鮮味露3大匙、糖1大匙、太白粉1大匙  
水2大匙、米酒1大匙、香油1大匙



- 做 法**
- ① 排骨剁小塊，沖水洗去血水後撈起瀝乾備用。辣椒切片，香菇切小塊。
  - ② 排骨倒入盆中，加入調味料、香菇、蔥段及辣椒充分攪拌均勻至水份被排骨吸收。
  - ③ 加入蒜頭酥及香油拌勻。
  - ④ 入蒸籠蒸約15分鐘即可。

### 小·秘·訣

蒸排骨要選擇豬腩排(小排)，肥瘦均勻，口感才軟滑不乾澀。