

黃金排骨(C&E)
Golden Pork Rib

譚鄭瑛玲著

材料：肉排	1.1/2 磅	1.1/2 lb	pork rib
砵酒	6 湯匙	6 tbsp	port wine
老抽	1 茶匙	1 tsp	dark soy sauce
蒜頭	2 粒,拍扁	2 cloves	garlic, crushed
波蘿(確頭)	6 片,切件	6 slices	pineapple, quartered
炆料：鹽	1 茶匙	1 tsp	salt
黃糖	1 湯匙	1 tbsp	brown sugar
茄汁	2 湯匙	2 tbsp	ketchup
波蘿汁	1/2 量杯	1/2 cup	pineapple juice

- 做法：1。肉排切成 2 寸長, 拖水。
Cut pork rib into 2 inch pieces, scald in boiling water。
- 2。將老抽加入肉排中拌勻, 再加入砵酒, 浸約 2 小時。
Add dark soy sauce to pork rib, mix well. Soak it in port wine for 2 hours.
- 3。熱鑊落油 1 湯匙, 爆香蒜頭, 炒排骨, 加入炆料及浸過排骨之砵酒, 蓋好, 炆約 30 分鐘, 炆時轉動 2 次。加入波蘿, 再炆 8 分鐘。
Put 1 tbsp oil into heated wok, fry garlic, then stir fry pork rib. Add seasoning and port wine. Cover and stew for 30 minutes. Add pineapple, continue to stew for 8 more minutes.
- 4。用水 2 湯匙開粟粉 1 茶匙, 加入排骨中, 兜勻煮滾, 上碟供食。
Mix 2 tbsp of water with 1 tsp corn starch and add into pork rib. Stir to mix until boiling. Dish up and serve。