

## 數字排骨

材料：

- 1) 1 磅 肉排 (2 吋長一件,大約有 6 件)
- 2) 1 湯匙 紹酒
- 3) 2 湯匙 白醋
- 4) 3 湯匙 老抽
- 5) 4 湯匙 白糖
- 6) 5 湯匙 水

做法：

- 1) 肉排用糖 2 湯匙醃過夜
- 2) 將所有調味料連肉排放入煲內,用高火焗 5 分鐘,再用中慢火焗至汁收乾 (約 15-20 分鐘)