

## April.28 - 糖醋小排

### 原料：

猪小排 2 磅

### 配料：

生抽、白糖、葱、薑、料酒，香醋，鹽少许，植物油。

### 步骤：

- 1、 小排洗去血水，剁成 3-4 厘米长的小段
- 2、 鍋中放入適量清水，煮沸后放入小排、葱段、薑片和料酒
- 3、 大火烧沸後轉小火煮至小排軟爛，再取出瀝乾水份
- 4、 中火燒熱鍋中的油，待燒到五成熟时将小排倒入。用中火炸成金黄色，再捞出瀝乾油分。
- 5、 鍋中入少许的清水和白糖，用小火慢慢将绵白糖熬化，待表面翻起大泡，色慢慢變黃
- 6、 將鹽、生抽、放入混合均匀，使其變成咖啡色。再将炸好的小排放入拌勻，最后下香醋
- 7、 最后在小排上撒上白芝麻及香菜葉點綴 ( optional )