

蒸臺灣藜排骨

材料 / 數量

材料1

排骨	600公克
臺灣藜	15公克

材料2

豆豉	15公克
蒜頭	2瓣
辣椒	半支
薑	10公克

材料3

蔥	2支
---	----

調味料

米酒	45毫升
香油	15毫升
蠔油	30毫升
醬油	30毫升

醃料

全蛋液	半顆
太白粉	1大匙
醬油	15毫升

製作方法

1. 排骨以流動之水沖洗20分鐘瀝乾，再加入醃料稍抓醃一下即可；蔥、薑、蒜、辣椒切末備用。
2. 調味料加上材料2之食材拌勻備用。
3. 排骨裝盤淋上作法2之食材及臺灣藜，放在沸水鍋上，以大火蒸15分鐘即可，起鍋前撒上蔥花。

