

# 豉汁蒸排骨

2020-12-13 Mars

约 2 人份

## INGREDIENT

猪小排 300g、盐 3g、鸡精 4.8g、白糖 10.8g、  
胡椒粉 0.8g、淀粉 10.2g、大蒜 24g、豉油 6g、芝麻油 6g

【底料】芋头 适量

【浸泡排骨用料】：小苏打 15g、淀粉 30g、冷水 适量

## PROCESS

- A 排骨剁成小块，放入浸泡排骨用料：小苏打、淀粉和没过排骨的冷水，用手抓匀，放在一旁浸泡 30min；
- B 大蒜分成两部分：一份 18g，一份 6g，分别压成蒜蓉备用。其中 6g 的部分用漏勺冲水至不粘手，然后擦干水分备用；
- C 将芋头切成约 3cm 见方的小块，起锅烧油至五成油温，放入芋头块炸至金黄飘起，捞出备用；
- D 锅中油倒回，留有少量底油，放入 B 步骤的清洗过的 6g 蒜蓉，开小火炸至金黄，关火备用；
- E A 步骤处理好的排骨，倒出水分，用清水反复揉搓抓洗几次，多换几次水至排骨血水消失整体发白，用厨房纸充分挤干水分，放在盆中备用；
- F E 步骤排骨中加入盐和少量冷水，用手沿一个方向揉抓搅拌，至排骨起胶粘手；

- G** 加入鸡精、白糖、胡椒粉和淀粉，继续揉抓搅拌均匀；
- H** 加入 **B 步骤**的 **12g 生蒜蓉**、锅中炸制的熟蒜蓉和蒜油、豉油和少许豉油中的豆豉、芝麻油，混合搅拌至均匀，放入冰箱冷藏室**冷藏 10min** 备用；
- I** 起蒸锅烧水。等待水烧开的过程中，在笼屉中放入盘子，盘子底部均匀铺满 **C 步骤**炸熟的芋头块；
- J** 水烧开后，在芋头块上均匀铺满 **H 步骤**腌制好的排骨，放入锅上中火**蒸制 11min**，后起锅点缀**少许辣椒圈**即可。

### TIPS

- ★ **E 步骤**是关键步骤，必须洗干净血水，并挤干水分，才能使排骨白且入味；
- ★ **F 步骤**和泡排骨的小苏打，是保证排骨弹牙爽脆的关键。