# 红烧排骨

## 材料准备

1. 主料：排骨2根500g约1斤
2. 辅料：姜、蒜、大葱白少许、泡椒30g、二荆条70g、小米辣30g、豆瓣酱30g、料酒15ml、盐2g、花椒3g、生抽XXml、香醋15ml、白糖3g、胡椒粉XXg

## 制作步骤

①排骨剁成小块用水清洗干净，用手挤干水分

②加盐、胡椒粉、料酒腌制一会儿

③泡椒、二荆条、小米辣、葱白分别切粒，

④锅中倒入比平时炒菜更多的油，撒一把花椒爆香，再下排骨，煎到表面没有水分

⑤下姜蒜翻炒片刻，再下泡椒、豆瓣酱炒出红油，最后下小米椒、二荆条、葱白，断生后加入生抽、白糖、香醋调味。