# 红烧排骨

## 材料准备

1. 主料：排骨3根750g约1斤半
2. 辅料：冰糖、大葱、姜、香叶、桂皮、八角、干辣椒、生抽、蚝油、料酒、盐

## 制作步骤

①大葱切段、姜切片

②炒糖色，加适量油，小火将冰糖炒化呈琥珀色，加入排骨快速翻炒上色，加入葱节姜片，倒入开水

③煮沸后撇去浮沫，加入香叶、桂皮、八角、干辣椒、生抽、料酒、蚝油，转小火炖30-40min，夹出料头后尝一下味道，淡了加盐，大火收汁。