# 蒜香排骨

## 材料准备

1. 主料：排骨2根500g约1斤
2. 辅料：姜、蒜、食盐2g、白糖2g、蚝油10g、老抽3g、生抽20g、料酒10g、红薯淀粉

## 制作步骤

①排骨段泡冷水，0.5h换一次水，直至血污不明显，挤干水份备用

②排骨中加入姜、蒜末、料酒、生抽、老抽、蚝油、盐、白糖、白胡椒粉冷藏腌制1h

③腌好的排骨分次加入红薯淀粉

④油温烧到5成热，小火炸约8min，油温升至8成热复炸