今天做这个广式蒸排骨，这个味道太绝了！获得老公极力点赞！[赞R][赞R][赞R]营养还是蒸的好~

食材：

猪排骨、金针菇、大蒜、生姜、豆豉、葱花

做法：

①碗中放蒜末、姜粒和豆豉，倒热油激发香味；

②2勺生抽1勺蚝油一小勺糖和盐，搅拌均匀后，倒入排骨中，再放适量生粉抓拌均匀腌制30分钟左右；

③盘底铺上金针菇，再放上腌好的排骨，蒸箱或者水开上锅大火蒸30钟出锅，撒点葱花即可

喜欢吃排骨的小伙伴们，快来试试吧～这种方法做出来的蒜蓉蒸排骨又嫩又滑，解锁新的美味吃法～

