香辣排骨:

1. 15块钱的排骨，都是骨头 感觉；
2. 让大婶切段后，回家+加水 料酒 生姜 煮出血沫，捞出备用；
3. 下油 放入蒜末 姜末 3豆瓣酱 1醋 2生抽 1老抽，加水小火煮30min+(忘了多长时间了)
4. 等水煮的差不多了，加入盐 青辣椒 干辣椒 大火收汁
5. 成品感觉有点味道，可能是肉质不好，嗯，就是这个样子
6. 感觉可以加点糖，加水最好不要太多容易烂，