

1、材料：两斤大排骨，一棵大蒜头、姜几片、粳米粉、食盐、酱油、食用油、料酒、五香粉。 2、买回来的排骨先用清水泡两个小时去除血水和脏东西，不用焯水，焯水了经过高温油炸后肉质会变柴。泡完水后沥干水分， 3、开始腌制排骨，大蒜剁好蒜蓉，姜片切成丝，倒入排骨上去，加入适量的料酒、酱油、食盐、食用油搅拌均匀，拿东西盖好，腌制三个小时入味。 4、排骨腌制好后，取个煲，倒800克粳米粉，加入食盐和五香粉捞匀，分多次加入清水调成很黏稠状，排骨倒进去搅匀，令每一根排骨都要裹满粉浆。锅内烧油，油温6成热的时候，依次下入排骨去炸。 5、刚下入排骨的时候要保持大火炸，只有大火才能快速炸至定型，定型后转中小火炸，中间要偶尔翻动，令它能炸得更均匀。炸到金黄色的时候，用筷子按一下表皮，感觉硬的就证明熟了，而且油的气泡也变小变少了，这样就可以起锅沥干油份。 6、全部捞起了，把油温再次加热至8成热，把排骨下进去开大火复炸2分钟，令它把所有油全部吐出来即可出锅装盘啦！经过复炸的排骨可以一直保持一直香脆不回软。