

1、食材：排骨250g、油30g、醋3g、酱油5g、白糖1勺、盐3g、味精1g、姜3片。2、开小火,锅里倒入油,先把锅烧热。3、再将排骨洗净切小段,放在高压锅中焯水,再捞起来。4、等油温上来,再放入姜与盐煎一下。5、将焯过水的排骨倒入锅中,用大火翻炒一下。6、加入白糖1勺,继续炒。7、然后加入黄酒3g,再次去腥。8、再加入5g酱油翻炒。9、改中火,盖上盖子烧一下。10、翻炒一下。11、将葱撒在排骨上。12、把葱段翻炒均匀。13、关火,加入味精,呈起即可。