

1、糯米淘洗干净之后，加冷水浸泡一个晚上，如果着急用，用温水浸泡4小时，早上起泡，中午可以做来吃。2、排骨加清水反复冲洗干净，直到没有血水为止。3、将清洗干净的排骨，沥干水分，倒入料酒，姜丝，胡椒粉，食盐一起抓匀腌两个小时，让其充分的入味。4、取一块排骨，均匀的裹上一层糯米。再装入盘中。5、把排骨放入高压锅，选择炖肉模式，蒸50分钟。6、糯米排骨蒸好，撒上葱花，红椒点缀，香喷喷的超级好吃的糯米蒸排骨就做好了。