

# 糖醋排骨的糖醋汁黄金比例,许多人第一步就做错了,一定要收藏好

上周孩子去朋友家做客,朋友做了一道糖醋排骨,孩子回来悄悄告诉我,排骨没入味,而且肉质太柴,咬不动,没有我做的好吃。在餐桌上不好意思说明,所以只浅尝了一小块。立秋过后,孩子明显见着饭量和食欲都比夏季的有胃口,其实不用多想,身体给我们的信号是最直接的,孩子在暑假长高了不少,身体自然需要补充相对应的能量。

说到糖醋排骨,相信是许多人都爱吃的国民菜式,因为它口味酸甜,而且做法不难,材料都能随意买到,所以许多人都喜欢吃而且喜欢做这道菜,但其实,我认识的一个在大酒楼担任大厨多年的朋友告诉我,糖醋排骨要做的好吃,还是要掌握糖醋汁的黄金比例,还有几个关键的小秘诀,只要掌握好了这个比例,味道绝对不比百年老字号的招牌糖醋排骨味道差。如何把糖醋排骨做的酥嫩多汁,许多人在第一步就做错了,如果你也喜欢吃这道菜,不妨花几分钟时间记下这几个关键步骤吧。

## 【糖醋排骨】

食材:肋排2条,一勺料酒,两勺生抽,三勺冰糖,四勺陈醋,五汤勺热水,油适量。

做法:1.做糖醋排骨最好挑选肋排这个部位,因为这个部位的骨头和肉的比例较均匀,而且吃起来口感不会太干,买排骨的时候切记要摊主切肋排的部位,然后把它们砍成小段,放入清水中浸泡10分钟,浸泡出一些血水。

2.浸泡出血水后还是要把肋排先过一遍水,过水必须要用凉水,凉水和1勺料酒倒入锅里,排骨一同放入,烧开后撇去浮沫,这些可是骨头里的脏物杂质,煮1分钟后倒出来,把肋排冲洗干净。

3.准备大约3勺的黄冰糖,大厨说做糖醋排骨最好用黄冰糖,它没有白砂糖那么腻,也没有单晶冰糖那么难融化,只需要在锅中倒入两勺食用油,然后把炉子的火调到最小,把冰糖放入锅内,小火慢慢的把黄冰糖熬融化成这样的焦黄色,锅铲盛出来呈流动的状态,那么做糖醋排骨的第一步--熬糖色就完成了。

4.熬好了冰糖,把冲洗干净沥干水份的肋排倒入,用锅铲快速翻动,使每一块肋排都能沾上均匀的糖色。

5.沾上糖色的肋排颜色会深一些。

6.这个时候准备烧好一壶热水,切记做糖醋排骨最重要的一步,倒入热水。可别倒入凉开水了,因为热水有助肋排快速的焖熟,减少了烹饪的时间,热水还能让排骨更好的吸收汤汁,这一步大家可要记住了。

7.倒入大约5汤勺的热水后,加入2汤勺生抽和4汤勺陈醋。

8.大火烧开后转小火焖20分钟。

出锅后撒上适量炒好的白芝麻,喜欢用糖醋汁拌饭的可多留一些汤汁噢。这道糖醋排骨的汁用来拌饭可是孩子最爱,三五下就能把一碗米饭吃光光,酸甜开胃,真是立秋过后最适合做给家人吃的一道菜肴。这一勺料酒,两勺生抽,三勺冰糖,四勺陈醋,五汤勺热水的糖醋汁黄金比例,大家记住了吗?

小贴士:1.冷水余烫肋排,去除血水和浮沫。2.炒糖色的火不能太大,否则容易烧焦,味道变苦,小火熬出好功力。3.焖肋排要用热水,能缩短烹制时间,让肋排更快速入味。



**大爺火鍋**  
George's Hotpot & BBQ

特价北京烤鸭  
**\$35/只**  
6.5磅左右

需点单其他菜品超过\$20  
不包含中午套餐和其他优惠  
限堂吃 每桌限一只  
超过四位需要订位

**大华府唯一一家可以品尝到三种美食**

上百种美味任您选择

北京大烤鸭 韩国烤肉 个人火锅

电话: **301.208.6868**

周日~周四 12pm~10pm / 周五~周六 12pm~11pm

地址: 24 Bureau Dr, Gaithersburg, MD 20878 (Diamond Square Shopping Center, Giant旁)

6-123

个人火锅

意外惊喜!  
烧烤或火锅  
五花肉买二份送一份

韩式烤肉

质优价廉  
服务周到  
适合家庭聚餐

港式点心  
拿手菜  
首推  
拿手菜

**漢宮**  
CHINA GARDEN RESTAURANT

11333 Woodglen Dr Rockville, MD 20852

**301.881.2800**

每天中午点心推车服务,港式点心,任君选择  
全天候免费提供停车位(汉宫正门斜对面停车场)

大华府地区  
最富丽堂皇的大酒楼

欢迎各规格的宴席、独立雅座包间预定

6-122

yanzinoodle.com  
10955 Fairfax Blvd, Suite 108  
Fairfax VA 22030

发美食秀,晒朋友圈八折优惠!  
具体折扣详情请扫码咨询

# 燕子螺蛳粉

柳州

## Yanzi Noodle House

华府首家正宗柳州螺蛳粉店  
万里寻家之味,燕子翩然带来

电话: **301-777-8888 / 410-299-2137**

\*本店新增桂林米粉、老友粉等广西风味小吃及台湾小吃。  
\*外卖平台点餐: Chowbus, HungryPanda, Grubhub, UberEats, DoorDash, Fantuan

\*\*\* DC, MD, VA 各地都可送餐!  
Email: Yanziluosifen@gmail.com