

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

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)

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

港式点心

首推 拿手菜

大华府地区最富丽堂皇的大酒楼

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)

欢迎各规格的宴席、独立雅座包间预定

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

燕子螺蛳粉

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

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

发美食秀,晒朋友圈八折优惠!
具体折扣详情请扫码咨询

*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