

# 冰糖話梅骨

對酸酸甜甜的味道情有獨鍾，準備煮鎮江骨，但朋友提議煮話梅骨，都係一樣咁好味，仲多左一陣話梅獨有嘅香味，煮過後的話梅肉酸味減少更易入口，食到一粒都無剩。



## 材料：

急凍排骨	400克
碎冰糖	40克
話梅乾	7粒
米酒	1茶匙
豉油	1湯匙
茄汁	1湯匙
蔥	1棵
薑	4片



## 做法：

1. 排骨解凍後，用淡鹽水浸1小時；輕力搾走血水，再過水一次。
2. 話梅用200毫升清水浸30分鐘。
3. 排骨連薑、蔥凍水飛水，沖水洗淨後印乾備用。
4. 熱鑊加1湯匙油，放入冰糖中細火煮溶，直至糖轉成深啡色。
5. 加入排骨炒至均勻，每粒都沾上糖漿。
6. 轉中火加入薑片、蔥段略炒，於鑊邊繞圈倒入米酒，繼續兜炒。
7. 將話梅及浸話梅水一同倒入鑊中，水量浸沒排骨一半以上；滾起後轉中小火，加蓋燉煮約20-25分鐘。
8. 最後5分鐘檢查水量，如仍未收汁，可開蓋煮，縮短時間；當出現大泡泡時，加入豉油及茄汁兜勻，直至醬汁杰身，均勻沾上排骨即可，最後灑上蔥花。

## 筆記：

1. 用細碎的冰糖炒糖漿會更快煮溶，煮時不可開大火，會好易燬。
2. 煮急凍排骨，肉好快軟腩，不用長時間燉煮。

