

合肥金辉·云缦熙境花园，今天要跟大家分享的美食是——麻辣排骨！

麻辣排骨，色泽红润，特别是加入了新鲜花椒，让这道菜更体现了川菜成菜特点：麻、辣、鲜、香。下面跟着合肥金辉·云缦熙境花园一起学做起来吧！

### 【麻辣排骨的做法】

1.花椒洗净，姜拍破，辣椒切段，排骨剁小块，锅加水烧开，放入排骨氽水，捞出控净水份；

2.锅放油，下姜块、八角和干花椒炒香，放入干辣椒，加入排骨翻炒，加白糖，放入新鲜花椒，加入黄酒，锅中放生抽，十三香炒匀；

3.加水，焖煮一个小时，待汤汁变稠，加少许老抽，最后加入鸡精，收干水分盛出。

是不是非常简单，感觉跟着合肥金辉·云缦熙境花园一起学做起来吧！