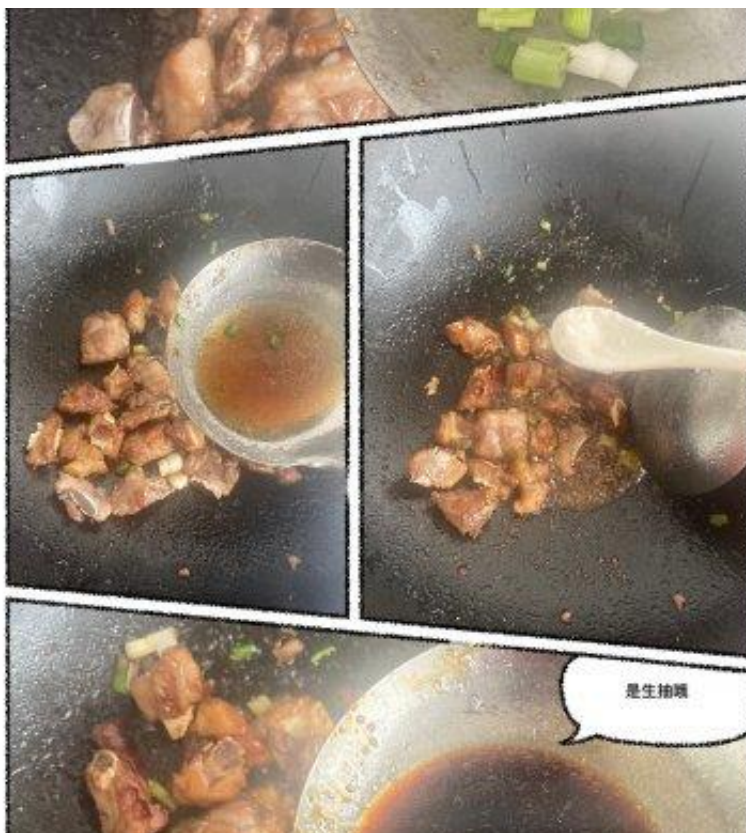




- 1、准备食材，我所用勺的量是指大的炒菜勺哦。
- 3、冷锅冷水加入姜片大料，开火煮排骨致沸腾再煮几分钟即可关火
- 5、先不开火火，冷锅依次下入水、油、白糖，用量如图中所示。



7、加入排骨开中火翻炒！



9、依次加入葱白、盐、料酒，生抽，注意这里盐要一咪咪就可以了，每加一样就翻炒几下。



11、焖煮一会后待还有一点点汁水即可开锅，加入一点点老抽，加入一勺米醋，最后加入一点点味精。我关火后再放的葱花，忘了拍了。