花開富貴

碧綠珍寶

諸事柑飴

材　料

排骨600公克、無子桶柑2粒。

調味料

蒜頭少許、辣椒少許、糖2小匙、醋1 1/2大匙、太白粉1 1/2大匙。

做　法

1. 排骨洗淨加少許醬油、酒醃30分，無子桶柑去皮，切小塊備用。
2. 排骨下油鍋炸至金黃色，撈起。
3. 鍋內加桔塊，再加調味料煮約五分鐘，再入排骨燜熟，勾芡即可。