

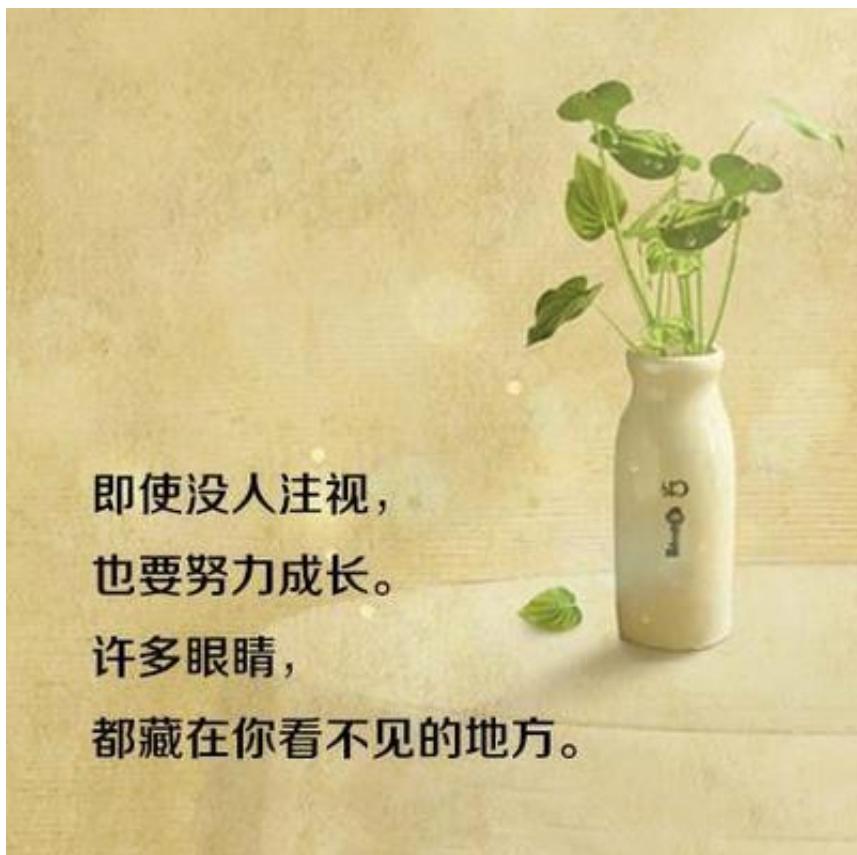
# 排骨的做法大大家常

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1678302777189775.html>

范文网，为你加油喝彩！

运动的感受-oppo手机怎样恢复出厂设置



2023年3月9日发(作者：主要经济来源)

本文整理于网络，仅供阅读参考

油炸排骨的家常做法，先后顺序你记住了

吗？

排骨是非常珍贵的食材，排骨的吃法有很多，比如很多人将

其炖汤来吃，但今天我们推荐大家做油炸排骨来吃，这种吃法的

味道会完全不一样，下面就教你详细的做法。

## 一、油炸排骨的家常做法

制作材料：

主料：猪排骨(大排)300克

辅料：鸡蛋65克，小麦面粉75克，淀粉(豌豆)50克

调料：五香粉2克，黄酒15克，白砂糖15克，白酱油60克，

植物油40克

制作方法：

1.上浆：白面粉放大汤碗内，加干淀粉、白糖、白酱油、绍酒、

清水50克左右，磕入鸡蛋搅拌均匀上劲，放入排骨块上下翻动，

使均匀的粘上薄浆。静置半30分钟备用。

2.初炸：炒锅放旺火上，下熟清油烧热，将粘上糊浆的排骨肉

块理平，分散投入，炸1分钟左右，视微黄时，捞出。

3. 复炸：稍冷，用刀跟部将排骨肉块均匀地斩二三刀，使更易  
余透入味，然后再放入热油内炸2分钟，炸至排骨肉块色泽棕红，  
香味溢出即可捞出。

## 二、炸排骨的做法步骤

1、排骨剁成二至三厘米的块、放入淡盐水中浸泡、换水、洗

本文整理于网络，仅供阅读参考

净血水。

2、捞出沥水。

3、嫩肉粉用水澥开、倒入排骨内拌匀，再放入葱、姜末、盐、

生抽拌匀、腌半小时。

4、放入鸡蛋、白芝麻、玉米淀粉。

5、搅拌均匀。

6、锅内放油约一点五斤、烧至七成热。

7、放入排骨炸到八成熟捞出。

8、油烧至九成热、放入排骨复炸。

## 9、出锅装盘

### 三、油炸排骨的做法步骤

1、排骨2根用清水漂过待用。

2、排骨切成一寸长的长形装盘，撒上红椒粉，孜然粉，盐，

鸡精，生抽拌均匀，掩制2个小时。再将生粉拌入排骨中待用。

3、锅内放植物油烧开，再将排骨分别放入油锅中，开小火慢

慢地炸成金黄色捞出。

更多作文请访问 [https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92\\_0.html](https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html)

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发