

## 中式家常宴客料理

### 高昇排骨（電鍋）

【材料】：小排骨 800 公克、綠色葉菜（青菜）一把

【綜合調味料】：（酒 1 大匙、糖 2 大匙、白醋 3 大匙、4 大匙醬油、5 大匙水）\*1.5。

【作法】：

- 1、小排骨洗淨，以熱水沖燙瀝乾。綠色蔬菜洗淨、切長段（10 公分）備用。
- 2、小排骨放入深鍋中，加入【綜合調味料】，放入電鍋。
- 3、電鍋外鍋加水 1 杯，壓下彈閥（留意插頭要插上），帶彈閥跳起即可備用。
- 4、3 杯清水燒開後燙熟青菜，青菜排盤。電鍋內的排骨加入 1/4 茶匙香（馨）油，將排骨排在青菜上面即成。<sup>1</sup>

### 紅燒肉（炒菜鍋+電鍋）

【材料】：五花肉條 600 公克、豆乾 100 公克、蔥 5 根、紅辣椒（長而大的）一支、八角 2 個、花椒 1 茶匙、香菜 1/6 把（可用蔥花 1 大匙取代）

【綜合調味料】：米酒 1/2 杯、醬油 3/4 大匙、冰糖（砂糖）2 大匙、清水 1/2 杯。

【做法】：

- 1、五花肉條洗淨，以熱水沖燙瀝乾，切 1 公分寬備用。豆乾洗淨斜切 1 公分寬備用。蔥洗淨切 10 公分長段，紅辣椒洗淨。八角、花椒沖水洗淨。香菜洗淨。
  - 2、加油 1 大匙起油鍋，倒入冰糖炒至融化，加入五花肉炒至外表呈白色，加入豆乾、蔥、紅辣椒、八角、花椒、醬油、米酒、清水同煮至滾。
  - 3、電鍋外鍋加水 1 杯，壓下彈閥（留意插頭要插上），待彈閥跳起即可盛盤，並以香菜裝飾之。
-