

**标题:** 孜然小排, 小资奥。

**子标题:** 明天吃什么

**作者:** 超级奶爸

**日期:** 01月28日

**网址:** <http://www.chisha.net.cn/modules/news/view.article.php/c2/10600>

**关键词:** 明天吃什么 小排

**摘要:** 孔夫子说: 己所不欲, 勿施于人, 电影孔夫子留给我最深印象的也就是这句话, 千年来前人就明白的道理, 至今也没有实施好, 是太难还是人心险恶, 孜然这个味道我想大部分人不会拒绝, 特殊的香气使得烹饪肉类的时候更鲜的更加美味。

**材料:**

猪小排, 葱姜蒜, 香菜, 孜然粒, 孜然粉, 芝麻, 辣椒粉, 盐, 糖, 老抽, 鱼露 (没有用鸡粉代替), 五香粉, 植物油。

**制作方法:**

- 1、把猪小排切成小块, 然后在小排里放入孜然粉, 少许五香粉, 盐, 少量的糖, 几滴鱼露 (没有放一小勺鸡粉), 一勺老抽, 少许植物油, 几片姜味上半个小时。
- 2、半个小时后, 将味好的排骨放入蒸锅中, 大火蒸制20分钟, 蒸好后将小排取出备用。
- 3、取炒锅, 锅中放油, 油热后放入葱姜蒜爆香。
- 4、爆香后, 放入我们之前蒸制的小排翻炒一下。
- 5、放入芝麻。
- 6、放入孜然粒。
- 7、放入辣椒粉。
- 8、将所有的调料翻炒均匀后放香入香菜炒香, 我们的小排就做好了。

**小注意:**

- 1、排骨通过蒸和翻炒使得味道香浓, 但又不失爽滑的口感。