

川味粉蒸排骨

原料：

- 1 盒排骨（1.5 磅，约 680 克）
- 2 茶勺郫县豆瓣酱，剁细
- 1 块腐乳
- 3 大勺酱油
- 2 茶勺白糖
- 1 大勺料酒
- 1/2 杯鸡汤
- 1/2 杯白米
- 1/8 茶勺花椒面
- 1/8 茶勺现磨的胡椒末
- 4 个芋头（土豆，红薯什么的也可以）
- 1 小块姜，剁成姜米
- 8 张粽子叶（可省略）
- 盐适量



做法：

排骨冷水里面浸泡 2 个小时，尽可能的去掉血水。

粽子叶泡开，清洗干净，备用。

把豆瓣酱，腐乳，酱油，白糖，料酒，花椒面，胡椒末，姜米和盐调成汁，跟排骨抓匀，密封，放冰箱腌两三个小时，时间越长越入味。

铁锅用小火烧热，下白米，慢慢的炒到米粒金黄，盛出，待凉透后，用咖啡研磨机（coffee grinder）打成米粉，大概 20 到 30 秒钟的样子。

芋头去皮，切成小块。

把泡好的粽子叶平铺在蒸笼里，先放上芋头块。腌好的排骨拿出来，加入鸡汤和米粉，拌匀，铺在芋头上面。

蒸笼上锅，添足水，大火烧开，然后转小火慢慢炖一个半小时左右。

排骨好吃，但是最下面吸足了肉汁和香味的芋头更好吃！o(∩_∩)o~