

# TEOCHEW STYLE BAK KUT TEH

## 潮州肉骨茶



扫一扫，  
游览更多食谱！



### Cooking Instructions

#### 食材清单：

- 1) 排骨：1公斤
- 2) 蒜头：20 (不用去皮)
- 3) 清水：1.8L
- 4) 老抽：1/2 汤匙 (7-8毫升)
- 5) 爱·食·录。

潮州肉骨茶料包：1小包

#### 烹饪步骤：

- 1) 将新鲜排骨清洗干净备用。
- 2) 清水、爱·食·录。潮州肉骨茶料包、老抽及蒜头一并置入锅内煮沸。
- 3) 将排骨放进锅中煮至沸腾。
- 4) 调至中火炖煮35分钟。
- 5) 熄火，焖20分钟。

#### 贴士：

建议配搭黑酱油或老抽和指天椒作为蘸酱食用。