



TEOCHEW STYLE BAK KUT TEH 潮州肉骨茶

Cooking Instructions

食材清单：

- 1) 排骨：1公斤
- 2) 蒜头：20瓣（不用去皮）
- 3) 清水：1.8L
- 4) 老抽：1/2 汤匙（7-8毫升）
- 5) 爱食录正宗潮州肉骨茶料包：1小包



贴士：

建议搭配黑酱油或老抽和指天椒作为蘸酱食用

烹饪步骤：

- 1) 将新鲜排骨清洗干净备用；
- 2) 清水、正宗潮州肉骨茶料包、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；

细