

黑啤豬肋骨



材料

- 豬肋骨 1 條
- 蜜糖燒烤汁
- 蜜糖 1/4 碗
- 燒烤汁 1/4 碗

醃料

- 蜜糖 適量
- 燒烤汁 適量
- 乾蔥 適量
- 醬油 適量
- 糖 適量

做法

1. 把豬肋骨解凍洗淨抹乾，先塗一層醬油、1 茶匙糖醃約 1 小時；
2. 半罐啤酒，再加半碗烤燒汁搽勻豬肋骨，最後加入乾蔥，醃約數小時（放雪櫃醃過夜效果比較好）；
3. 用專利烤雞叉將豬肋骨固定，將旋轉軸放入支承孔；
4. 用空氣炸鍋按 195°C 焗約 20 分鐘，再以 240°C 焗大約 20-25 分鐘至表面金黃；開啟「旋轉」鍵，烤焗食物無需人手翻動；
5. 15 分鐘後，不時開蓋塗上蜜糖燒烤汁焗至金黃即可。

關聯產品：PCR1510 旋轉空氣炸鍋
PCR1500 3D 旋轉空氣炸鍋