

## 南瓜排骨盅



**材料：**排骨(1磅)，南瓜1隻（約2磅），蒜頭2粒，豆豉10粒，料酒(1/2湯匙)，白糖(1/3湯匙)，油(2湯匙)，生粉(1湯匙)，排骨醬（1/2湯匙），海鮮醬（1/2湯匙），蔥花少許。

### 製作方法：

1. 排骨洗淨切塊，加入豆豉10粒剁碎，蒜頭2粒剁碎，1/2湯匙料酒，1/3湯匙白糖，1/2湯匙排骨醬，1/2湯匙海鮮醬，2湯匙油和1湯匙生粉拌勻，醃製20分鐘待用。
2. 洗淨南瓜，將頂部切下作蓋子，用刀子將南瓜內的籽和瓢都掏出來，做成南瓜盅。
3. 將醃好的排骨倒入碟中，燒開鍋內的水，放入排骨，加蓋大火隔水蒸15分鐘。
4. 把蒸好的排骨，填入南瓜盅裡，加蓋中火隔水蒸20分鐘，取出撒上蔥花即可。