

caishu11 / July 20, 2012 10:53AM

[美味的豉汁鳳爪](#)

豉汁鳳爪的做法

第1步雞爪清洗幹淨，[\[url=http://olfer.jugem.jp/?month=201207\]](http://olfer.jugem.jp/?month=201207)[olfer](#)[/size=1px\]](#)[olfer](#)[/size\]](#)[/color\]](#)[/url\]](#)斬去腳趾尖，鍋裏水燒熱，水中加入壹小勺白酒、桂皮、八角、大料和適量姜片，水燒開後將雞爪下鍋煮10分鐘

第2步煮好的雞爪撈出，[\[url=http://kuku22.insanejournal.com/tag/camera\]](http://kuku22.insanejournal.com/tag/camera)[camera](#)[/size=1px\]](#)[camera](#)[/size\]](#)[/color\]](#)[/url\]](#)清水中沖洗掉表面的浮沫，然後撈出瀝幹

第3步腐乳用勺子壓碎，加入少許豆豉，[\[url=http://sugger.blogzoom.fr/tag/price+positioning/\]](http://sugger.blogzoom.fr/tag/price+positioning/)[sugger](#)[/size=1px\]](#)[sugger](#)[/size\]](#)[/color\]](#)[/url\]](#)加入蚝油、老抽和糖，攪拌均勻後倒入雞爪中，使每個雞爪都均勻沾滿料汁

第4步蔥姜切絲後撒在雞爪上，放入壹個八角，[\[url=http://ameblo.jp/grgrtt/theme-10057028658.html\]](http://ameblo.jp/grgrtt/theme-10057028658.html)[ameblo](#)[/size=1px\]](#)[ameblo](#)[/size\]](#)[/color\]](#)[/url\]](#)然後放入壓力鍋中蒸40分鐘即可

烹饪技巧

- 1、雞爪在使用前壹定要放進開水中焯，[\[url=http://derde230.auto-blog.fr/tag/camera+leader/\]](http://derde230.auto-blog.fr/tag/camera+leader/)[camera](#)[/size=1px\]](#)[camera](#)[/size\]](#)[/color\]](#)[/url\]](#)當妳看到鍋裏那些灰白色的浮沫妳就知道了，這是去除血沫和髒東西最好的方法。
 - 2、水中加入八角、桂皮、花椒和白酒，是爲了去除雞爪那股子特有味道，雞爪做出來更好吃。
 - 3、雞爪要在大火中煮10分鐘，煮到雞爪鼓起來爲止，[\[url=http://ufefkj.blogparty.fr/tag/serious+shrink/\]](http://ufefkj.blogparty.fr/tag/serious+shrink/)[ufefkj](#)[/size=1px\]](#)[ufefkj](#)[/size\]](#)[/color\]](#)[/url\]](#)撈出來後要在清水中清洗掉粘在雞爪表面的浮沫。
 - 4、豆豉、腐乳都是有鹹味的，加上後面的老抽和蚝油，所以壹般口味的不需加鹽了，口重少量加鹽。
 - 5、腐乳和老抽都是爲了更好上色，加入少許腐乳，蒸出的雞爪顏色好，高壓鍋是蒸東西的神器，妳懂的。
-