

caishu11 / June 30, 2012 12:18PM

[美味下酒菜 麻辣鴨脖](#)

材料：鴨脖、幹辣椒、花椒

調味：老抽 3勺、醬油 2勺、[\[url=http://my.qoos.com/space.php?uid=252018&do=blog&id=4808680\]](http://my.qoos.com/space.php?uid=252018&do=blog&id=4808680)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)小V字臉[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[/url\]](#)美麗身材[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[/url\]](#)鹽 1勺、冰糖、姜、蔥、料酒、老鹵料

料包：甘草、肉蔻、陳皮、香葉、八角、桂皮

做法：

1、將鴨脖子脖洗淨，切段。

[\[url=http://dfsdfs45.xanga.com/764766388/%e5%a4%8f%e5%ad%a3%e7%94%a9%e6%8e%89%e5%a4%a7%e8%b1%a1%e8%85%bf-%e8%ae%93%e4%bd%a0%e5%b1%95%e7%a4%ba%e8%bf%b7/\]](http://dfsdfs45.xanga.com/764766388/%e5%a4%8f%e5%ad%a3%e7%94%a9%e6%8e%89%e5%a4%a7%e8%b1%a1%e8%85%bf-%e8%ae%93%e4%bd%a0%e5%b1%95%e7%a4%ba%e8%bf%b7/)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)大象腿[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[/url\]](#)

2、鍋入加適量水、下入蔥、姜段煮沸，倒入雞脖去除血腥等雜質，撈出放到溫水裏洗淨。

3、鍋置火上少許油燒熱後下入幹辣椒、花椒、姜片、蔥段爆香。

4、倒入清水，加1勺料酒、3勺老抽、[\[url=http://caishu11.multiply.com/journal/item/10/10\]](http://caishu11.multiply.com/journal/item/10/10)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)減肥[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[/url\]](#)2勺醬油、料包煮制5分鍾。

5、再下入老鹵味料。

6、將焯水的鴨脖下入鍋內大火煮沸，[\[url=http://dfsdfs56.blogkaki.net/viewblog-134766\]](http://dfsdfs56.blogkaki.net/viewblog-134766)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)減肥[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[/url\]](#)轉中火蓋鍋蓋燜制30分鍾。

7、待湯汁減至一般時轉大火收湯汁即可。

8、將鹵制的鴨脖放涼即可食用。[\[url=http://mypaper.pchome.com.tw/gfdgfd14706/post/1323050633\]](http://mypaper.pchome.com.tw/gfdgfd14706/post/1323050633)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)美麗身材[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[/url\]](#)

Edited 1 time(s). Last edit at 06/30/2012 12:19PM by caishu11.
