

caishu11 / July 06, 2012 11:05AM

[美味下酒菜 鹵豬耳朵](#)

材料：豬耳朵、鹵汁姜片、[\[url=http://maymeili.seesaa.net/article/279066019.html\]](http://maymeili.seesaa.net/article/279066019.html)[風水](#)[\[/size\]\[color=white\]\[size=1px\]](#)風水[\[/size\]\[color=white\]\[size=1px\]](#)[\[url\]](#)幹辣椒、料酒、老抽、十三香

做法：

- 1、清洗豬耳朵，可以用鹽搓洗乾淨。
 - 2、放入一鍋沸水中焯煮至水再次沸騰，這個過程不要蓋蓋，可以去腥味。
 - 3、然後拿出來，[\[url=http://iksog.cocolog-nifty.com/blog/2012/07/office-furnitur.html\]](http://iksog.cocolog-nifty.com/blog/2012/07/office-furnitur.html)[Office](#)[\[/size\]\[color=white\]\[size=1px\]](#)Office[\[/size\]\[color=white\]\[size=1px\]](#)[\[url\]](#)用溫水洗一下。
 - 4、刮掉豬耳朵上的毛。
 - 5、準備調料。
 - 6、鍋裏放入鹵汁加水[\[url=http://maykuige.podbean.com/2012/07/05/office-furniture-modelling/\]](http://maykuige.podbean.com/2012/07/05/office-furniture-modelling/)[Office](#)[\[/size\]\[color=white\]\[size=1px\]](#)Office[\[/size\]\[color=white\]\[size=1px\]](#)[\[url\]](#)（水量可以與豬耳朵平行），倒入幹辣椒和姜片。
 - 7、倒少許老抽和料酒（可以去腥和上色）撒一些十三香粉。
 - 8、待水煮開後，[\[url=http://blog.she.com/meimayyu/view/20950036/2012/07/05/office%20furniture%20SEO%20optimization\]](http://blog.she.com/meimayyu/view/20950036/2012/07/05/office%20furniture%20SEO%20optimization)[Office](#)[\[/size\]\[color=white\]\[size=1px\]](#)Office[\[/size\]\[color=white\]\[size=1px\]](#)[\[url\]](#)放入豬耳朵。
 - 9、開蓋煮沸後，再蓋蓋小火煮40分鍾。
 - 10、然後別開蓋，[\[url=http://iksog.diblogotus.com/office-furniture-custom-process-billet-261189.html\]](http://iksog.diblogotus.com/office-furniture-custom-process-billet-261189.html)[Office](#)[\[/size\]\[color=white\]\[size=1px\]](#)Office[\[/size\]\[color=white\]\[size=1px\]](#)[\[url\]](#)關火燜上3小時以上。
 - 11、拿出來切條即可裝盤。
-