链滴

陈氏秘制猪手 STEP[不传之秘]

作者：washmore
原文链接：https://ld246.com/article/1496322813611
来源网站：链滴
许可协议：署名-相同方式共享 4.0 国际 (CC BY-SA 4.0)

据说我祖上是在御膳房呆过的(可能是个伙夫), 不管怎么说,反正是把一手秘猪蹄的做法流传下来了!
<h2 id="原料">原料</h2>
新鲜猪蹄两斤剁好,大蒜十瓣拍裂,老姜十片切好,八角 2 颗,桂皮一片,花椒一把,干辣椒一把,葱花一把食用油生抽醋盐备用;
<h2 id="制作步骤">制作步骤</h2>
<h3 id="第一步-去除浮漂">第一步:去除浮漂</h3>
往锅中倒入冷水两升,大蒜五瓣,生姜五片,再将洗净的猪蹄放入,点火烧水不盖锅盖,直至锅中水烧开中途不断用勺子捞起猪蹄中泛出的浮漂和泡沫,待猪蹄不再大量翻出浮漂,关火,将烧开的水倒掉,生姜大剔除,用冷水冲洗猪蹄捞出锅备用;
<h3 id="第二步-调料翻炒">第二步:调料翻炒</h3>
往锅中倒入适量食用油,开火将油烧热,依次放入八角桂皮干辣椒和剩下的生姜大蒜,翻炒出味,再放猪蹄翻炒,中途放入适量盐,生抽和醋,继续翻炒至猪蹄呈现微金黄色;
<h3 id="第三步-高压脱骨">第三步:高压脱骨</h3>
往锅中放入适量冷水(以半掩过猪蹄为宜),撒入花椒搅匀,将锅中猪蹄倒入高压锅中煮 30 分钟左右揭锅(时间根据自己的高压锅把握好,以筷子轻易戳穿猪皮但是骨头尚未剥落为宜);
<h3 id="第四步-大火收汁">第四步:大火收汁</h3>
将高压锅中的猪蹄和汤汁导入炒锅中,用大火翻炒,直至汤汁完全被猪蹄吸收,撒入葱花,翻炒均匀,关出锅!
至此,一份色香味俱全的陈氏秘制猪蹄就做好了,接下来就是你享用美味的时间了!