

啤酒炖鸭



材料：鸭肉、青辣椒、小米椒、姜蒜、花椒、大料、生抽、老抽、料酒、啤酒

1、鸭肉切块之后洗净，冷水下锅后，加上姜片跟料酒来焯水，焯烫后洗净上面的浮沫，备用。青辣椒切块，小米椒切圈，姜蒜分别切好。

2、起锅放油，倒入鸭肉翻炒，炒出浓郁的香味后，加姜蒜、花椒、大料翻炒，再加上生抽、老抽翻炒上色，接着倒上和鸭肉齐平的啤酒，大火烧开盖上盖子，炖1个小时。最后放上青辣椒、小米椒，翻炒入味后，大火收汁。