

## 香辣猪蹄



**准备食材：**猪蹄，姜片，花椒，葱结，八角，桂皮，香叶，干辣椒，青红椒。

### 做法步骤：

- 1、猪蹄清洗干净，冷水下锅焯水，放入姜片去腥，煮开后撇掉上边的浮沫，再将猪蹄捞起来控干水分。
- 2、起锅烧油，油热后放入姜片炒一下，再放入焯过水的猪蹄翻炒均匀，炒至猪蹄表面微黄，再放入姜蒜、八角、桂皮、香叶、干辣椒、花椒、食盐、冰糖、生抽、老抽、蚝油调味，翻炒均匀。
- 3、接着倒入一罐啤酒和适量热水没过食材，盖上盖子焖煮一个小时。猪蹄炖煮至软烂，捞起来控干水分。
- 4、起锅烧油，油热后放入小米辣和青线椒炒出香味，再放入猪蹄翻炒均匀，加入炖猪蹄的汤汁，继续大火翻炒至入味即可出锅开吃。