

泡椒凤爪

2020-06-21 Mars

INGREDIENT

鸡爪 500g、泡椒水 300g、泡椒 120g、白醋 130g、
白糖 70g、花椒 3g、香叶 2片、八角 2g、柠檬片 30g、
胡萝卜 60g、小米辣 10g、浓缩鸡汁 8g、味精 8g、盐 6g

PROCESS

- A 鸡爪去掉指甲，把鸡爪从中间横刀劈开，然后把鸡爪上半部分从中间纵向剪开；
- B 清水浸泡 2h，期间多换几次水，泡掉鸡爪里面的血水去腥；
- C 鸡爪焯水。锅中放入冷水，放入姜片、料酒少许，大火煮开撇去浮沫后，煮 8-10min，然后捞出放在冰水里浸凉备用；
- D 制作泡鸡爪卤水。锅内下入泡椒水 300g，清水 100g，白醋 130g，泡椒 120g、白糖 70g、花椒 3g、香叶 2片、八角 2g，中火熬开，撇去浮沫，后关火自然放凉大概 1h；
- E 放凉的卤汁中放入：柠檬片 30g、胡萝卜 60g、小米辣 10g、浓缩鸡汁 8g、味精 8g、盐 6g，搅拌均匀；
- F 把晾凉的鸡爪放入卤汁里，拌匀放入冰箱冷藏 24h 即可。