# 冬阴功火锅

## 材料准备

1. 主料：猪蹄1个xxg约xx斤
2. 辅料：大葱60g、生姜30g、桂皮1块、草果1颗、豆蔻5粒、山楂3片、八角3粒、香叶6g、干辣椒10g、花椒5g、鸡精3g、盐适量、白糖10g、料酒30g

## 制作步骤

①猪蹄整只加入姜片、料酒焯水后温水洗净

②冷水入锅加入香料包、姜块、大葱、料酒、鸡精3g、盐适量、白糖10g大火煮开后加入猪蹄炖煮90min后捞出趁热去骨，剩余汤汁过滤，撇去油脂，大火收至最初三分之一，猪蹄肉和卤汁放入模具（可以是饭盒）后放冰箱冷藏一夜

③调蘸水，加入适量食盐、白糖、生抽、米醋、香油、芝麻