# 板栗红烧肉

## 材料准备

1. 主料：五花肉500g
2. 辅料：板栗200g、姜、葱、八角、香叶、冰糖、生抽、老抽、料酒、啤酒

## 制作步骤

①五花肉切块后加入姜片、料酒焯水捞出备用

②锅中加入少许油，下五花肉煸炒，将五花肉煸香，油分煸炒出来捞出备用

③热锅热油下冰糖，将冰糖炒化炒出焦糖色加入五花肉炒上糖色，下板栗，加姜片、葱片、香叶、八角炒香，加入生抽、老抽、料酒翻炒均匀，加热水/啤酒没过红烧肉，小火炖煮40min，大火收汁。