# 干豇豆烧猪蹄

## 材料准备

1. 主料：猪蹄1个xxg约xx斤
2. 辅料：干豇豆、姜、蒜、干辣椒、八角、青花椒、香叶、白芷、醪糟、生抽

## 制作步骤

①猪蹄剁小块后加入姜片、料酒焯水，

②用冰糖炒糖色，加入姜片、拍碎的大蒜粒、干辣椒、八角、青花椒、香叶、白芷、醪糟一大坨，加水、生抽，炖煮1h后加入泡过的干豇豆，再炖30min至汁水收干