# 烤猪蹄

## 材料准备

1. 主料：猪蹄1个xxg约xx斤
2. 辅料：姜、料酒、冰糖、大葱/小葱、生抽、香醋、蚝油、盐、孜然粉、辣椒粉、芝麻（可有可无）、韩式辣酱（可有可无）、蜂蜜（可有可无）

## 制作步骤

①猪蹄剁成块加入姜片、料酒焯水后捞出温水洗净

②适量油小火加热，加入20g冰糖炒成焦糖色，浅浅的金棕色立刻下猪蹄翻炒上色，下所有香料，加水没过猪蹄，生抽五大勺、料酒五大勺、香醋一大勺、蚝油两大勺、一块姜、大葱/小葱结，大火煮开，小火炖煮至少2小时至猪蹄软烂，加盐调味，比普通炒菜略咸

③烤盘垫烘焙纸，用牙签在猪皮表面戳孔，撒孜然粉、辣椒粉、芝麻，200℃、10min

甜辣口【韩式辣酱加蜂蜜1:1混合，酱刷到猪蹄表面】