# 老妈蹄花

## 材料准备

1. 主料：猪蹄1个xxg约xx斤
2. 辅料：芸豆、姜、料酒、大葱、花椒、八角、白胡椒粉？、白酒、盐、蒜末、葱末、香菜末、小米辣、盐、糖各一小勺、生抽2勺、陈醋4勺、油泼辣子

## 制作步骤

①芸豆提前一夜泡好（至少6h）

②猪蹄剁成块加入姜片、料酒焯水后捞出温水洗净加入砂锅中

后加入清水、白酒、姜块、大葱段以及花椒、八角制成的香料包，大火炖煮0.5h，加入芸豆文火炖煮1.5h，起锅前撒盐、白胡椒粉调味

③调蘸水，蒜末、葱末、香菜末、小米辣、盐、糖各一小勺、生抽2勺、陈醋4勺、油泼辣子一勺拌匀