# 魔芋烧鸭

## 材料准备

底料：鸭子

食材：魔芋、姜、蒜、豆瓣酱、料酒、冰糖、干辣椒

## 制作步骤

①姜、蒜切片，干辣椒切段，魔芋切块后焯水备用，

②鸭子切块后加姜片、料酒焯水备用

③锅内倒油，下冰糖炒化后，加入姜蒜片、豆瓣酱，下焯过水的鸭子翻炒均匀，加入生抽、老抽，下魔芋块，翻炒均匀后加入清水炖煮约1h，大火收汁，起锅前撒少许盐调味，起锅后加入小葱段。