# 柠檬酸辣鸡爪

## 材料准备

1. 主料：鸡爪1斤
2. 辅料：姜、香葱、花椒、八角、料酒、洋葱末、蒜、小米椒圈、香菜、百香果、柠檬、盐、白糖、生抽、香醋/米醋/泡椒水、耗油、香油

## 制作步骤

1. 一个鸡爪切成3块，然后冷水入锅，加姜片、葱结、花椒、八角、料酒煮开，打去浮沫煮8-10min，捞出过冰水
2. 调料汁：洋葱末、蒜末、小米椒圈、香菜、百香果、柠檬片、盐、白糖、生抽、香醋/米醋/泡椒水、耗油、香油
3. 将鸡爪放入料汁中搅拌均匀，冰箱冷藏腌制5-6h