# 酸辣猪蹄

## 材料准备

1. 主料：猪蹄1个xxg约xx斤
2. 辅料：姜、料酒、大葱、冰块、香葱末、大蒜末、柠檬片、泡椒圈、小米椒圈、生抽

## 制作步骤

①猪蹄剁成块加入姜片、料酒焯水后捞出放入冷水/冰水中浸泡备用

②冷水入锅加入猪蹄块、姜块、大葱、料酒炖煮40min后捞出放入冷水/冰水中浸泡备用

③调味，加入香葱末、大蒜末、柠檬片、泡椒圈、小米椒圈、生抽等所有调味料搅拌均匀，冰箱冷藏半个小时