**酒鬼花生-**  
   
**- 食材清单 -**  
花生500g                           干辣椒15g花椒6g                           白糖 2g食盐10g                           香叶2片桂皮1块                           八角3个  **- 做法 -**  
**1.**锅中倒入适量清水，放入桂皮、八角和香叶，煮开备用。

**2.**花生米里放适量盐。  
**3.**将煮好的水放凉至85度左右，倒入花生浸泡2小时。

**4.**泡好的花生扒掉花生皮，继续浸泡1小时入味。

**5.**沥干，用厨房用纸吸去多余水分。

**6.**装入密封袋中，放冰箱冷冻2小时。

**7.**凉油放入冷冻好的花生米，小火慢炸，花生微微泛黄时捞起。

**8.**然后复炸一次。

**9.**锅中放底油，放花椒粒和辣椒段，煸炒出香味。

**10.**放入炸好的花生米、盐和糖，翻炒均匀。