

大廚師:美惠
日期:July.12 2008

夏季藥補系列－紅棗豬蹄

材料:

1. 豬腳 1 隻(買的時候可請肉販代為剝塊)
2. 薑片

藥材：

紅棗約 30g，八角約 6 朵

調味料:

醬油，黃冰糖，鹽，酒，水

做法:

1. 豬腳洗淨，川燙血水撈起擦乾，入油炸至金黃後備用
2. 取一燉鍋加入藥材，調味料，薑片及炸好的豬腳燉煮到自己想要的 Q 軟度即可