

3.1 大廚師 - 泡椒鳳爪

材料：

新鮮雞爪 1 斤
胡蘿蔔 1 根
姜 一塊
花椒 一小把 (10-15 顆)
小米椒 一袋
鹽 少許
白醋 少許
涼水 少許
料酒 少許

做法：

- 新鮮雞爪洗乾淨，胡蘿蔔和姜切片
- 把雞爪用剪刀或者刀去掉指甲
- 鍋中加適量水，放十幾顆花椒和少許料酒，煮沸（花椒在煮的時候會散發出香味，而且可以起到去腥去油膩的作用）
- 準備好小米椒，小米椒的水一定要留著，這是一個做泡椒鳳爪的關鍵東西。
- 等水煮沸，把雞爪放入。煮 10-15 分鐘。（用一個筷子能穿過就行，不要煮的過久，否則泡好後吃起來就不脆了）
- 關鍵：把煮好的雞爪用涼水不停的沖洗，沖洗到雞爪表面沒有任何油漬。如果有油，泡出來的雞爪會起白。只有洗乾淨這樣泡完後吃起來清脆爽口
- 把洗好的雞爪斬斷，我是一個雞爪切成三塊
- 泡椒連同泡椒水倒入
- 倒入胡蘿蔔和薑片，放入少許鹽（泡椒水本來就要鹽味）
- 倒入涼的白開水淹沒雞爪，加入少許白醋
- 裝入封閉的瓶中，鋪上保鮮膜，蓋好瓶蓋做好封閉。放入冰箱一天后就可以吃了。如果覺得不夠入味可以多放兩天再吃

*Sasa 小貼士：

- 醋可以中和辣椒的酸味，也可以讓雞爪變得爽脆
- 雞爪煮好後一定要多沖水洗乾淨，這是泡椒鳳爪的成敗步驟
- 吃的時候用筷子夾出來，筷子一定要沒有油，別讓泡雞爪的水有油
不要多放鹽，放的時候邊放變嘗。否則放多了雞爪會很鹹的。