

大廚師:廖媽媽

日期:May 1. 2010

自製萬巒豬腳

材料：

豬腳一隻

滷汁：

滷包 1 包、醬油 5 大匙、冰糖 1 小匙、酒 1 小匙、水適量、蔥 2 隻、薑 3 片、蒜 6 粒(醬汁淹過豬腳)

沾醬：

蒜泥 6 粒、醬油膏 2 大匙、壺底醬油 1 小匙、糖 2 大匙(甜淡自己調整)

做法：

- 1) 豬腳放入冷水中用小火煮滾，去血水，撈起放入冷水中洗乾淨，去掉雜毛後，浸泡在冰水中 15 分鐘(皮會比較 Q)
- 2) 老滷汁加上新滷，及滷汁的材料全部放入(如果沒有老滷也沒關係)
- 3) 冰鎮過的豬腳，放入滷汁中，小火滷 25 分鐘熄火(不要煮過頭哦，免得太爛)
- 4) 豬腳放在鍋裡悶 30 分鐘，讓豬腳入味(如果是老滷汁時間可縮短)
- 5) 取出放涼，然後入冰箱冰鎮 2 個小時，即可以食用了

貼心小建議：

每次滷完後會剩下一些滷汁，把渣過濾後，放入凍箱冷凍，每次要滷東西時便拿出來用，另外再加些八角、丁香、粉果、肉桂葉、甘草、醬油、糖、酒、蔥、蒜、生薑煮一下，這就是”老滷汁”。