

## 红烧猪蹄

@望默（洛杉矶灵粮堂, Torrance, CA）

此道菜基本不用油煎炒，是高压锅焖出来的。材料使用的多少，没有准确计量，都是凭感觉，就请各位看官慢慢体验了：）。



### 用料：

- (A) 猪脚约 9 磅（尽量切小块儿）
- (B) 生姜 1 块、花椒
- (C) 黑糖 1 块（图 1，若无，用白糖、冰糖都可以）、白醋等量
- (D) 生姜 1 块、八角 1-2 粒、沙姜 1-2 粒、干辣椒 3~4 粒
- (E) 红曲豆腐乳（图 2）或王致和大块腐乳（图 3）2~3 块
- (F) 六月鲜上海红烧酱油（图 4，若无，也可用老抽）、料酒、盐



### 做法：

1. 买回的猪脚先用火将表皮上的毛烧掉，洗净。
2. 用白醋浸泡黑糖，泡开。
3. 姜拍碎，与花椒、猪蹄，放入凉水煮开，除去血水（要用凉水煮，才能去腥）。
4. 捞出猪蹄，用水洗净煮出的脏物，放入一个干净的盆子里。
5. 加入 (D)~(F) 及 (C) 的白醋浸泡黑糖汁，混合均匀，浸泡至少 5 个小时以上。（可以早上或前一晚先腌上，要吃前 1 小时再煮。）
6. 视各家的高压锅性能，大约用高压锅 30 分钟即可。（若喜欢硬一点，25 分钟也不错，嚼起来会脆脆的，但可能有人会觉得硬嚼不动。）
7. 高压锅放气后，通常水汽走不了，为了猪蹄上色，可以将锅里的汤汁倒入锅内熬煮（注意不要焦糊了），略粘稠时，将猪蹄倒入裹上汁，装盘即可。

好好享受吧！

### 温馨提示：

1. 千万记住，一定不要加水。通常第一次做都是尝试，两、三次后，即可掌握材料用量和高压的时间了。
2. 若无高压锅，可用电锅（外锅放 1.5 杯水，内锅仍不要加水）蒸 2 次亦可。

