

女人往往对自己的容貌有很大要求，而能为女人保持美貌的菜品就是猪蹄了，猪蹄可谓是每个女人的宝，猪蹄含有丰富的蛋白质、维生素A、钙、维生素D等营养物质，具有增强皮肤弹性、延缓衰老、促进发育的作用！从猪蹄的作用来看，它被称为“美容食品”不是没有道理的！但是最近许多女性朋友私信我说自己做的猪蹄一点都不香，问我为什么？炖猪蹄时，万万不要直接焯水！多这1步，软烂脱骨香喷喷，很好吃！其实原因就是直接焯水啦，你可以先用火燎一下，这样做出来的猪蹄会更加的香啦！今天小编做的是酱香猪蹄，十分的美味。下面就和小编一起来学习下它的做法吧！

酱香猪蹄



2.用钢丝球擦洗干净



4.再洗一次放入电压锅中，放入葱姜大料和花椒



6.压25分钟



8.放入冰糖和精盐中火



10.美味猪蹄就做好了