

“美食藏头”

香光满座春风细，

辣手匀匀粉黛红，

椒盘献寿颂嘉宾，

盐里欢娱乐事真，

猪血满头风力健，

蹄中碌碌有馀生。

——壹号美食公馆



头条 @壹号美食公馆

就拿今天分享的这款香辣椒盐猪蹄来说，  
笔者在前半部分就是运用了卤制猪蹄的操作手法，  
只为了让猪蹄的本味变得更加的肉嫩鲜香，  
而在后半部分，  
自己为了让这款美食变得更加风味独具，  
特意融合了香辣口味的椒盐特色，  
然后经过油炸和快炒，  
就能诞生出焦皮质感的美味了。  
如果您对今天这款香辣椒盐猪蹄也有一定兴趣的话，  
不妨来看看它是如何烹饪的吧，



第一步：首先把准备好的猪蹄放入350ml的清水锅中，开大火煮沸七分钟后捞出备用。



第三步：锅中加入150ml的食用油，7成油温转小火，把控干的猪蹄一个一个的夹入锅中，适当油炸至表面金黄干焦，捞出控油。因为此前的猪蹄已然卤制熟烂，所以油炸的时间不需要太长，大概油炸五分钟左右就可以取出控油了。



相对于今天这款美食来说，

你是不是感觉他的操作方法还算简单呢？

如果您对今天这款美味也非常喜欢的话，

不妨自己在家动手尝试一下吧。