

煲汤，要数我们广东人最拿手了，因为我们一年四季都离不开汤，不仅每个季节的汤料搭配很讲究，煲汤的锅具与火候也是有讲究的。

今天铁头就来跟大家分享我们广东人的猪肚汤做法，很多朋友说在家煲的猪肚汤没有外面喝的那种汤色浓白，其实这里面还是有技巧的，大家可以试试我这个做法哦

。



第二步：用面粉抓洗干净的猪肚，如果表面有些黄色的东西，可以用小刀刮掉，再把猪肚翻面，把那一面的肥油去除掉，这样煲出来的汤不会油腻，肥油除干净后再冲洗一遍就行了。



第四步：焯过水的猪肚还要再刮洗一遍，把表面那些白色的东西刮掉，这个猪肚不大，1斤左右，我们这卖45元一斤，大家觉得贵吗？猪肚洗净后放在一边备用。



第六步：准备一个祖传的高压锅，把处理好的猪肚和胡椒粒一起放进去，加入适量的清水，把盖子盖上，用大火烧开后转中火压15分钟，喜欢吃软烂一点的猪肚的话，也可以压久一点，我个人觉得猪肚还是有点嚼劲比较好。



第八步：准备一棵咸菜，也可以用酸菜，洗净后切小块放到砂锅中，再把切好的猪肚一起加进去，往里面加入几块姜片，最后把高压锅中的汤倒进去。



第十步：好了，时间到了，还没开盖，香味就飘出来了，我们打开锅盖，把提前准备好的枸杞倒进去，再加入适量的盐调味，搅拌一下煲多一分钟就可以关火了。



此图文原创作者：客家人铁头

未经允许请勿抄袭、搬运，一旦发现必追责，维护权益！

世间唯有美食与爱不可辜负；吃食是一种幸福，品味是一种情趣，下厨更是一种快乐！

大家好，我是铁头，一个爱下厨、爱做菜的客家男人！

这里没有华丽的语言，没有富丽堂皇的环境，有的只是用心为家人做菜的铁头；与大家分享详细的家常菜谱，客家美食，家常小吃等，有不足之处欢迎各位多多指教！在美食世界里，咱们一起进步，为家人做更多更美味的食物。