

## 黃豆悶豬蹄

### 材料:

豬蹄 一隻（斬斷若干塊）	老抽 一小勺
黃豆 一大把	料酒 四小勺
小蔥 若干（可打成蔥結）	冰糖 若干
生薑 一大塊	鹽 適量
生抽 四小勺	

### 做法:

1. 豬蹄斬成小段後，洗淨，入冷水鍋煮開
2. 熱水滾過後，過涼水洗淨
3. 鍋內放入適量的油後加入薑片
4. 加入豬蹄繼續翻炒片刻
5. 倒入適量生抽後，烹入料酒，再放入適量冰糖
6. 加入洗淨的黃豆，蔥結後加入適量的水
7. 大火煮開後轉小火煮至豬蹄酥爛
8. 依個人口味添加少許鹽
9. 加入老抽翻炒上色，出鍋時加入少許蔥段即可