



## 辣鸡脖



原料:

1 盒火鸡脖子 (两磅多, 约 1200 克)

卤汁用料:

- 1 锅老卤汁
- 2 根葱
- 1 块姜, 拍扁
- 4 颗丁香
- 1 撮花椒
- 2 个八角
- 1 小撮干茴香
- 1 块桂皮
- 3 片香叶
- 0.5 杯料酒
- 0.5 杯酱油
- 3 大勺白糖
- 盐和水适量

红油用料:

- 1 大把干红辣椒
- 1 小块姜, 切片
- 3 瓣蒜, 切片



- 1 撮花椒
- 1 小撮白芝麻
- 2 根葱，切成段
- 油适量

做法：

用的是老卤，即每次卤完肉以后的卤汁经过过滤，重新烧开，放凉后刮掉表面的白油后放入冰箱保存的老卤汁。

用老卤汁的话，把火鸡脖子清理干净，斩段，飞水后放到老卤汁里面进去，再放入葱，姜，蒜，丁香，八角，干茴香，花椒，七八个干红辣椒，桂皮，香叶，料酒，酱油，白糖，水和盐，高压锅喷气后转小火压 20 分钟。

没有老卤汁的话，把以上除了老卤汁以外所有材料一起煮就行。

鸡脖子卤好后捞出来，备用。

在炒锅里下油，爆香姜片蒜片葱段和花椒，随后加入干红辣椒，略炒，倒入鸡脖，撒入白芝麻，翻炒两三分钟后，起锅盛盘。

香就一个字啊！

