

香辣豬腳

麻津家



主要食材

- | | | | |
|-------|------|-------|------|
| ✓ 豬腳 | 一支 | ✓ 冰糖 | 30 克 |
| ✓ 月桂葉 | 2 片 | ✓ 醬油 | 3 匙 |
| ✓ 蔥段 | 適量添加 | ✓ 米酒 | 3 匙 |
| ✓ 薑片 | 20 克 | ✓ 麻辣醬 | 適量添加 |
| ✓ 蒜頭 | 20 克 | | |

難易度



3

@majinchia



料理步驟

steps 1.



準備食材

將豬腳切塊，以方便烹煮。

準備滾水焯豬腳

滾水放薑片、蔥段，豬腳焯水，
水滾後煮5分鐘，取出洗淨



Ma Jin Chia 麻辣世家

料理步驟

steps 2



炒糖色，增添濃郁色澤

鍋中放少許油，加入冰糖小火融化，待金黃後加一匙水炒至深色，讓料理增添濃郁色澤與微甜焦香。

入味拌炒，增添醬香

倒入醬油讓香氣四溢，接著將豬腳放入鍋中，充分拌炒讓每塊豬腳都均勻裹上醬汁，增添濃郁的醬香風味。



Ma jin chia 麻辣世家

料理步驟

steps 3



調味提香，增添風味層次

加入薑片、蒜頭增香，拌入麻津家麻辣醬增添微辣，加入月桂葉和米酒，提升香氣與鮮味。

煎炒豬腳

豬腳煎至微焦後，加入足夠的水淹過所有食材，讓豬腳在燉煮時充分吸收湯汁，肉質更軟嫩。



Ma Jin Chia 麻辣世家

料理步驟

steps 4



大火煮沸後，小火悶煮40分鐘，
稍微收乾湯汁即可

香辣豬腳
美味上桌！！



Ma Jin Chia 麻辣世家