

## 自制腊肠

原料：

20 磅猪后臀肉（约 18 斤）  
1 杯高度白酒  
1/4 杯白糖  
3 大勺花椒面  
1 大勺王守义十三香  
1/2 杯酱油  
2 大勺姜茸  
盐适量



小提示：

做腊肠，网上很多人说高粱酒最好，其次是高度米酒，但是我这里通通都买不到，依然用了 40 度的伏特加酒来代替。

关于肠衣（sausage casing）：

一般当地的肉店尤其是有自制香肠（sausage）的肉店会有卖，但是大多不会摆在外面出售，需要跟柜台的人询问。

弗吉尼亚 Virginia 地区的朋友，可以在 Gander Mountain 这家连锁店买到肠衣。Gander Mountain 是一家户外运动用品专卖店，在野外炊具用品区可以找到肠衣和灌香肠的整套工具。顺便说一句，那儿的肠衣是我见过的最齐全的！价格在 8 块多到十几块之间，各种型号各种材料制成的肠衣都有，甚至包括盐渍的猪场羊肠牛肠！（这要感谢 Sam's club 里面卖肉柜台一位不知名热心肠的老大爷，是他告诉了我这个好地方。）

做法：

将猪后臀肉清洗干净，去皮，剔掉筋络，切成小块，拌上所有的调料，放冰箱腌一晚上。

肠衣过一过温水。虽然包装上写明了不要用水泡，但是我个人觉得稍微过一过温水后比较好操作。

用灌香肠的小漏斗，将肉块灌到肠衣内，每隔一段就用绳子扎上，并且用牙签扎掉气泡。

放在阴凉通风的地方，晾大概两个礼拜即成。

可以蒸着吃，煮着吃，炒了吃，都非常好吃哦！