

卤肘花

原料：

2 个小号的猪肘子

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



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。

猪肘子剃掉骨头，将肉像卷寿司一样卷起来，用绳子捆好，飞水后备用。

用老卤汁的话，把处理好的肘子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。

将肘子捞出来，冷透后切薄片，装盘，可以蘸辣酱食用。