

卤猪肚条

猪肚其实不常吃，因为清洗工作比较费劲儿，而且也难买到好的货色。偶尔买到好的猪肚，味道还是很好的！

原料：

- 2 个猪肚
- 1 锅老卤汁
- 1 瓣蒜
- 2 枚香叶
- 4 颗丁香
- 2 枚八角
- 1/4 杯酱油
- 1 大勺老抽
- 1 大勺白糖
- 1/4 杯料酒
- 1 块姜，拍扁
- 1 茶勺花椒
- 1 把干红辣椒
- 1/2 茶勺王守义十三香
- 1 段桂皮
- 1 茶勺蚝油
- 1 枚草果，拍破
- 盐适量
- 水适量
- 1 茶勺香油
- 1 茶勺白芝麻，焙香
- 1 棵葱，切成葱花



做法：

用老卤汁的话，把猪肚清理干净，飞水后放到老卤汁里面进去，再放入除了香油，白芝麻和葱花以外的所有材料，一起煮开后转小火煮大约三四十分钟或者煮到自己喜欢的口感即可。

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。

晾凉以后切成条，拌上香油，芝麻和葱花，香的很呐！当神仙也不换了！