

五香卤水鸭翅

冰箱里有一大瓶老卤汁，随时做点卤菜什么的很方便。用老卤汁卤出来的菜能感觉到特别香醇浓厚，是一般新卤汁不能比拟的。算算，我的这一瓶，大概有三四年久了，每次卤完东西，烧开后，过滤掉渣滓，晾凉，放冰箱保存。用的频繁的话，放冷藏柜就可以，经久不用的话，还是冷冻起来保存比较好。下次用之前，用小勺子挂掉表面的浮油，加入新料，就可以接着用了。

原料：

- 1 盒鸭翅膀（3 磅，约 1350 克）
- 1 瓶老卤汁
- 1/4 杯酱油
- 1 大勺老抽
- 2 大勺白糖
- 1/8 茶勺五香粉
- 3 大勺料酒
- 2 枚八角（大料）
- 3 片香叶（bay leaf）
- 1 枚草果
- 1 茶勺小茴香
- 1 块桂皮
- 1 块姜，大刀拍扁
- 2 棵葱，挽成葱结
- 1 小把干红辣椒
- 盐适量
- 水适量



做法：

把鸭翅膀洗干净，清理掉残余的小绒毛，从关节处斩成小块，然后飞水去掉血沫。

老卤汁加点水，加入所有的调料，大火烧开后，放入鸭翅膀，再度烧开后，转成小火慢慢卤 40 分钟到 1 个小时左右或者到自己喜欢的口感为止。

锅里剩下的卤汁不要浪费了，过滤出来放冰箱可以下次接着用，如此反复几次就渐渐成为老卤汁啦！

不但可以用来下酒，就着白米粥吃也很爽口。