

## 材料:

1. 雞爪
2. 花椒粒
3. 泡菜水
4. 泡椒&山海椒
5. 洋蔥

## 做法:

1. 雞爪洗淨去除指甲。
2. 放入鍋中大火煮沸轉小火煮。
3. 煮 5 分鐘左右即可。
4. 煮熟的雞爪用筷子能插破表皮即可。不要煮太久，破皮了口 感不好。
5. 洋蔥洗淨切成片。
6. 洋蔥塊放入碗裡。
7. 放入雞爪、撒上花椒粒。
8. 倒入泡菜水浸泡，泡菜汁以醃過雞爪為止。
9. 密封冰箱冷藏保存一夜後即可食用。

10. 麻辣有滋、皮韌肉香，具有開胃生津、勁辣味道沁入，豐滿潔白，咀嚼時骨肉生香。
11. 想要辣味重的可以再加入泡椒。