

3.2 大廚師 -香糟鴨舌

材料：

鴨舌
香糟鹵 (調味料)
泡野山椒
花椒
八角
蔥
薑
料酒
醋

做法：

1. 洗淨鴨舌的粘液和硬皮。
2. 鍋裡盛半鍋水，快燒開時放入鴨舌、蔥薑、花椒、八角、鹽、料酒。
3. 水開再煮 4 分鐘。
4. 煮鴨舌時，取一可密閉玻璃容器，放入野山椒、花椒、蔥薑，倒入香糟鹵和少許醋。
5. 趁熱把煮好的鴨舌撿入糟鹵內，糟鹵以淹沒鴨舌為準。
6. 翻勻，待涼後加蓋，放入冰箱。
7. 3-5 小時隨吃隨取。