

台湾经典名菜介绍 03：花生猪脚



卤，即采用多种中药材、酱油、米酒等调料长时间炖煮，是台湾特有烹调技法。顾名思义，花生猪脚是将花生、猪脚、酱油及特配中药材以小火慢炖，长时间炖煮后皮肉香滑且富有弹性，花生吸取炖煮精华香而入味，具养颜美容功效。