



做法：

生猪皮拔掉皮上残留的毛，一定要连根拔出来才干净，用刀刮的话那些长毛的根部还留在里边，扎的深的都是硬毛，吃肉的时候扎嘴，太影响食欲了。

猪皮冷水下锅，放姜片，料酒，焯水后捞出。

晾凉后，把猪皮背面的肥油用刀片掉。

猪皮冷水下锅，放姜片，葱段，花椒，八角，香叶，桂皮，小茴香，生抽，白糖，盐，大火烧开后，小火煮20-30分钟，用筷子能扎透就是熟了。关火再焖30分钟更入味（时间允许就焖时间长些）。



处理猪皮的时候，如果口味上可以接受，猪皮背面的肥油不要刮掉完，这样烤出来比较软香。刮得很干净的话烤出来是干焦的口感。