

豬腳 薑醋

路路小廚



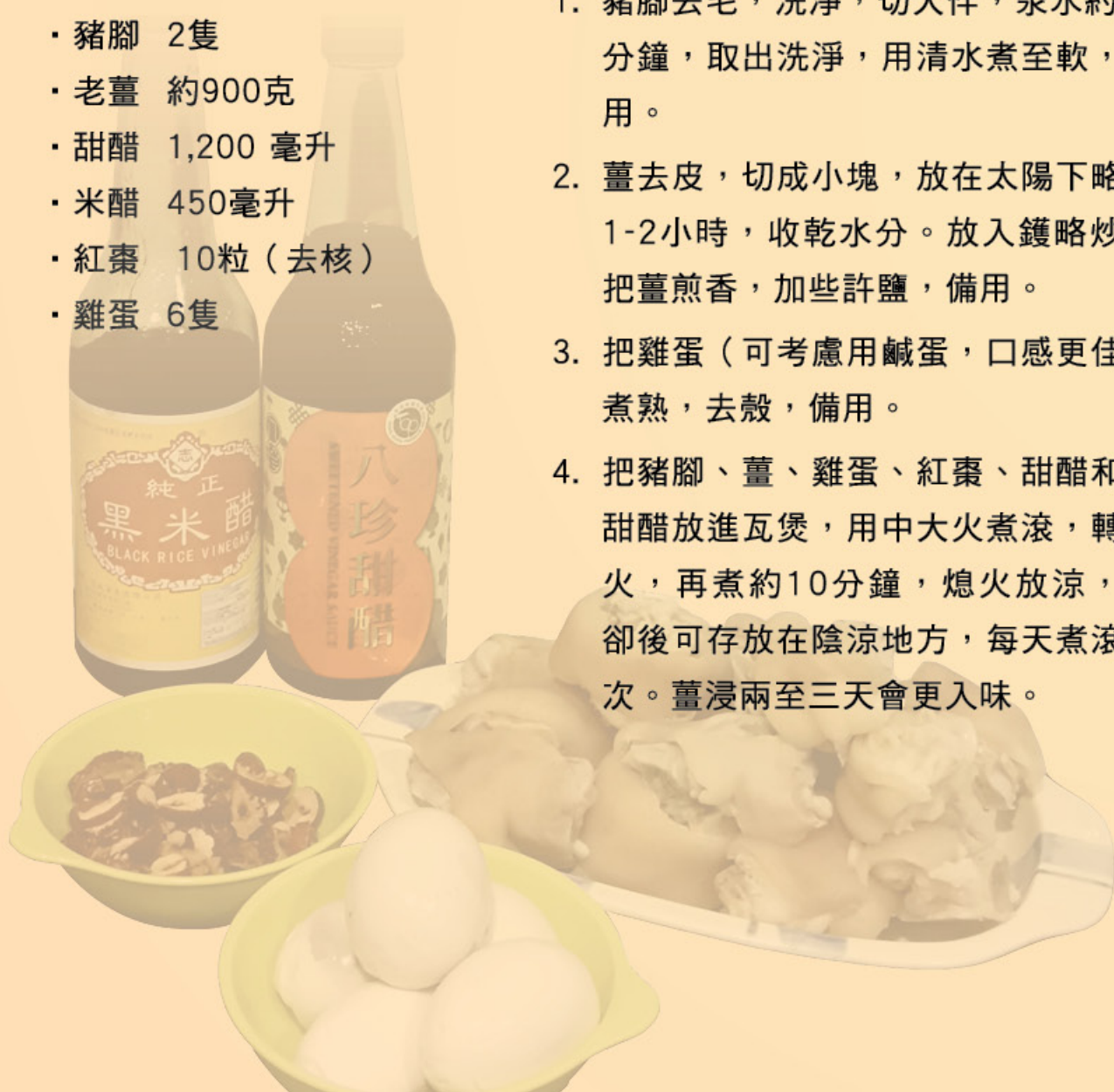
材料：

(以下食材除甜醋和米醋外，
可按個人喜好增減)

- 豬腳 2隻
- 老薑 約900克
- 甜醋 1,200 毫升
- 米醋 450毫升
- 紅棗 10粒 (去核)
- 雞蛋 6隻

做法：

1. 豬腳去毛，洗淨，切大件，汆水約20分鐘，取出洗淨，用清水煮至軟，備用。
2. 薑去皮，切成小塊，放在太陽下略曬1-2小時，收乾水分。放入鑊略炒，把薑煎香，加些許鹽，備用。
3. 把雞蛋（可考慮用鹹蛋，口感更佳）煮熟，去殼，備用。
4. 把豬腳、薑、雞蛋、紅棗、甜醋和米甜醋放進瓦煲，用中大火煮滾，轉小火，再煮約10分鐘，熄火放涼，冷卻後可存放在陰涼地方，每天煮滾一次。薑浸兩至三天會更入味。





Pig Trotters in Ginger and Sweetened Vinegar

Ingredients:

(Except the sweetened rice vinegar and rice vinegar, all other ingredients can be adjusted according to personal preference):

- 2 Pig's trotters
- 1,200 ml Sweetened rice vinegar
- 10 Red dates (remove core)
- 900 g Old ginger
- 450ml Rice vinegar
- 6 Eggs

Method:

1. Remove hair from the pig's trotters and clean thoroughly. Cut into big pieces, scald for about 20 minutes. Put into another pot of clean water and cook it until tender. Set aside.
2. Peel ginger, cut into small pieces. Put under the sun for 1-2 hours to dry up the water inside. Fry in wok (without oil) until fragrance of ginger comes out. Add a pinch of salt while frying.
3. Boil eggs and remove the shell. May substitute with salted eggs for better taste and texture.
4. Put all ingredients into a clay pot or casserole (never use metal or cast iron when cooking vinegar). Use medium heat and bring it to a boil, then simmer for another 10 minutes. Set aside to cool completely. Then put in cool places. Cook it every day. Taste best when ingredients soaked in the vinegar after about 2 days.

Serve hot.





Pezinhos de Porco Guisados em Gengibre e Vinagre de Zhenjiang

Ingredientes:

(À exceção do vinagre doce e do vinagre de arroz, também conhecido como vinagre de Zhenjiang, os demais ingredientes podem ser ajustados às preferências dos comensais)

- 2 pés de porco
- 900g (aprox.) de gengibre fresco
- 1200 ml de vinagre doce
- 450ml de vinagre de Zhenjiang (ou de arroz)
- 10 tâmaras descaroçadas
- 6 ovos

Preparação:

1. Chamusque e raspe os pêlos e limpe os pés de porco. Corte-os em pedaços e coloque-os em água a ferver durante cerca de 20 minutos. Mude a água da panela e deixe-os cozer até ficarem macios.
2. Corte o gengibre em lascas finas e seque-as ao sol durante 1 ou 2 horas. Frite as lascas secas com um pouco de sal.
3. Coza os ovos (se usar ovos preservados em sal, o sabor será melhor) e retire a casca.
4. Coloque os pedaços de pés de porco, o gengibre, os ovos, o vinagre doce e o vinagre de Zhenjiang (ou de arroz) num tacho de barro. Comece a cozinhar em lume médio ou forte, mas assim que começar a ferver reduza o lume. Deixe cozer durante cerca de 10 minutos, apague o lume e deixe arrefecer. Guarde num local fresco. Volte a ferver uma vez por dia até servir, pois o gengibre saberá melhor ao segundo ou terceiro dia.

