



1、豆干洗净切成小块备用！



3、卤汤的做法：起锅烧油，放入适量的冰糖炒糖色，倒入适量的开水，放入八角，桂皮，香叶，草果，豆蔻，白芷，丁香，小茴香籽，花椒，干辣椒，生姜，生抽，红烧酱油少许，盐适量，郫县豆瓣酱一大勺！再放入适量的啤酒没过你要卤的东西就可以了！



5、开大火煮开，转小火慢卤半个小时！



6、再浸泡一晚上更入味儿！





9、成品图



11、成品图



13、成品图

做菜好吃都有技巧，我的每道菜都有小妙招，大家搜索“豆果”可以直接查看我的菜谱！

喜欢这个食谱记得收藏、关注哦！欢迎在下方留言分享您对这道美食的建议。