

大家好，我是第一美食阿飞，每天都有几道美食分享给你，关注带你领略四海八荒的舌尖美味。

导语

：中国的饮食文化源远流长，其中有一道深受广大人民群众喜爱—红烧肉。红烧肉外观体现出“浓油赤酱”的特点，肥而不腻，口感微甜，入口即化，下面和大家一起分享此菜的做法。



第二步：锅中加入水，把准备好的五花肉冷水下锅，再倒入少许料酒去除猪肉的腥味，水煮沸之后打去上面漂浮的浮沫，再煮制大概1分钟捞出猪肉，捞出的猪肉用清水冲一下。



第四步

：现在开始熬糖色，开小火放入一小把冰糖，待冰糖慢慢化开变成红褐色起泡的时候倒入五花肉，快速翻炒让糖色裹匀五花肉，开始倒入葱、姜、蒜事先准备好的佐料进行翻炒，翻炒1分钟倒入豆瓣酱和料酒，加入清水使水没过五花肉，等待水沸腾后加入胡椒粉、鸡粉、十三香，盖上盖子开小火煮制40分钟。



第六步：美味诱人的红烧肉做好了，只是红烧肉热量太大，不要多吃哦~