王洛红烧猪蹄

王洛红烧猪蹄是襄城县一道名吃，它历史悠久，制作讲究，色泽鲜艳，味道纯正，而且闻名遐迩。

据传，春秋时期周襄王避难经源（现襄城王洛处），王妃在路旁店铺生一王子，故赐名此地为王落子店，后又改名王洛。当时，百姓曾以猪蹄炖汤供奉王妃食用，滋补身体。此后，王洛猪蹄盛名，并逐步传承至今，但制作程序及配料经逐步改善，形成了独具特色，迥然不同的美味佳肴。

王洛红烧猪蹄成品呈酱红色，晶莹发亮，烂而不散，肥而不腻，甜香可口，使人常吃不厌，是增强营养、舒心开胃的良好美食，产品行销周边县市。

其制作过程是：将新鲜猪蹄首先用清水冲洗干净，然后用一大铁锅，将黄香与猪油放在一起用温火慢熬，待黄香与猪油被熬成稀糊状时，将猪蹄在锅里沾满黄香，取出后自然冷却，再将冷却后成块状的固体黄香从猪蹄上揭下，同时连带猪蹄上没有褪干净的猪毛连根拔出，此过程呈为粘毛，需连续进行数次，使猪蹄完全干净为止。然后，用清水冲洗至起明发亮。第二道工序是把猪蹄放在 60℃ 的温水中浴泡 40 分钟，并且不断将锅中漂浮的油沫舀出倒掉，作用在于去除猪蹄上的藏气味，直到猪蹄表面出现条条崩口再将猪蹄捞出，用生白布沾干油渍，风凉 20 分钟。第三道工序是油炸。将猪蹄上涂一层蜂蜜，用新鲜花生油烧至 100℃，将猪蹄下锅 1 分钟左右捞出，然后，再将猪蹄上油渍用生白布沾干净，放温水中泡洗去掉油渍气味。第四道工序是焖炖。锅内放入用生白布包裹好的各种药料和辣椒、生姜等佐料及味酱色酱，将猪蹄放入，用锅盖焖严密，用温火慢慢炖熬，幼猪蹄可炖一小时左右，老猪蹄可炖 3 小时左右，捞出后将猪蹄擦干净水渍，此时猪蹄呈酱红色，晶莹发亮。

王洛红烧猪蹄另一个重要特点是所用配料、色味酱类多而俱全。仅配料就有草果、肉蔻、大小茴香、八角等 48 种之多。色味酱也有麦酱、果酱、海鲜酱、杂铁酱等。

正宗的王洛猪蹄的关键还在于最后焖炖的老汤，由于老汤保留常用，熬炖次数又多，汤呈胶质状，加之用料原故，即使夏天也不招蚊蝇，不变质变味。用其它汤水，1 公斤生猪蹄能炖出 0.6 公斤熟蹄，而用这锅老汤，1 公斤生猪蹄能炖出 0.9 公斤熟蹄，并且熟烂而不变形。

王洛猪蹄不但浓香可口，味美异常，食后使人思之再三，而且猪蹄内含胶质，有极强的美容成份，常食之，可使面部皮肤细腻、光亮、红润。同时，王洛猪蹄以药理配料，具有健脾、健胃等多种功能。