



NO.1 烤兔肉

准备食材如下：兔肉1只，食盐1茶匙，蒜1头，花椒1小撮，生抽1汤匙，老抽少许，胡椒粉1茶匙，辣椒粉,1抓，香叶适量，椒盐适量

具体做法如下：兔子肉处理干净后，加盐、生抽、老抽、胡椒粉、辣椒末、花椒、蒜末、香叶、椒盐腌一个晚上，第二天把花椒挑出（怕味苦，也许不挑出来会更香吧），用锡纸卷边，把兔子肉放进去，浇几勺水，以免烤糊，180度，上下火烤一个半小时即可！



NO.3 红烧兔肉

准备食材如下：兔肉半只，香菇5个，洋葱半个，冬笋少许，食盐3克，冰糖5粒，姜3块，八角1个，干辣椒6个，生抽5克，老抽10克，小葱2根，青蒜1根，十三香1汤匙，黄酒小半杯，植物油适量

具体做法如下：温水下兔肉块煮至水开，把兔肉盛出用凉水冲洗干净备用，锅内下油，兔肉含油量不高，可以多放一点油。把香葱，姜块丢下去爆香，再把兔肉倒入炒香，倒入黄油烹制片刻，倒入凉水，水量刚没过兔肉块，放入十三香，干辣椒，八角，盐，生抽，老抽，大火烧开后转小火烧，烧至汁剩下两成的时候，投入青蒜白翻炒一分钟。熄火，把青蒜叶投入用余温烧热即可起锅装盘！



NO.5 干烧兔肉

准备食材如下：兔肉1只，洋葱1个，色拉油适量，花椒1把，料酒小半杯，生抽1汤匙，老抽适量，豆瓣酱1勺，白糖适量

具体做法如下：兔肉切小块后洗干净控干水份，加生抽，老抽腌制1个小时，锅烧热，多加些油，放入兔子肉，开始不停的翻炒，等到肉都收紧，锅底的水分干煸掉，只剩下油的时候，加入一把得花椒炒香，把兔子放入铸铁锅，中火盖上盖子焖煮40分钟，加郫县豆瓣酱一勺，料酒和糖调味，期间多次搅拌，洋葱切块，放入兔肉里搅拌，盖上盖子继续焖煮20分钟至肉到合适的软硬度！