

食材准备以10斤肉量来做：前腿肉7斤瘦3斤肥、盐120克、姜100克切碎、味精100克、生抽167克、高度酒230克、淀粉100克、黑胡椒粉10克、红酒曲1克、拌肉料肠调料一袋、肠衣洗净用黄酒泡着备用。



做法如下：

1.瘦肉和姜一起搅碎

2.依次放入肥肉丁、拌肉肠料一袋、味精、生抽、黑胡椒粉、用水化开的红酒曲、高度白酒、水分次加入1斤肉2两水，慢慢搅拌加入，最后加淀粉一直搅拌上劲儿，直到粘稠手抓起来，倒挂不掉才算成功备用。

3.灌肠，把鸡蛋液倒入肠衣润滑肠衣，套好肠衣，蛋液倒出头部打结，开始均匀灌肠，间隔一定距离用绳子系好。

4.通风处晾晒风干。储藏可以冻到冰箱里，吃的时候用锅蒸熟即可。