

## 潮汕牛肉火锅里的红烧牛杂做法

[做法] 1、将牛骨、牛杂洗净。牛骨打碎与牛杂一起放入锅内，加入清水（以淹过牛肉为度），用旺火烧沸，并不断撇去浮沫，见牛杂呈白红色，滗去汤水，牛骨、牛杂仍放锅内，倒入老卤水，放入香料包（将花椒、肉桂、八角用布包扎好）、白酒和精盐，再加清水400克左右，旺火烧沸约30分钟后，改用小火继续烧1.5小时，煮至牛杂酥而不烂，捞出晾凉。

2、加入味精、辣椒油、酱油、花椒面调成味汁。 3、将晾凉的牛杂分别切成4厘米长、2厘米宽、0.2厘米厚的片，混合在一起，淋入汤汁即成。

## 红烧牛肉杂做？

### 红烧牛肉

材料：牛肉200G, 胡萝卜1根, 香菇3朵, 大葱1段, 大料2枚, 大蒜2粒, 姜一块, 小葱1棵, 老抽1匙, 白酒1匙, 油1匙, 红油豆瓣酱1大匙, 盐1小匙, 鸡精1小匙

1.牛肉洗净，切成2CM的块；胡萝卜切滚到块；大葱斜切成丝；小葱切末，大蒜拍碎；姜切片；香菇泡水后切两半

2. 加热锅中的油，烧热后放入大葱、姜片、大料爆香。随后加入牛肉翻炒，调入红油豆瓣酱、老抽、白酒和盐，抄匀后放入适量清水，大火烧沸后放入香菇，转中小火炖20分钟。

3. 放入胡萝卜、大蒜碎，再炖20分钟。待到汤汁变浓时，调入鸡精。起锅装盘后撒上葱花。

一碗香喷喷，好吃看的见的红烧牛肉就好了