

推荐5种牛肉的做法，这份牛肉秘籍简单易学，总有一款你爱吃

最近一天比一天冷了，马上就要立冬，寒冷的冬季就要来了。从某种程度上来说，冬季也是一个不错的时节：躲在屋子里，大口吃肉！寒冷的冬天需要适当地滋补，现在猪肉越来越贵，都吃不起了，美味的牛肉却是不错的选择，冬天吃牛肉，有暖胃作用，是滋补的佳品。今天给大家推荐5种牛肉的做法，好吃入味，简单易学，总有一款是你喜欢的。有了这份秘籍，就不用每次都做简单的炒牛肉啦！

【秘制红烧牛肉面】



头条 @天台食堂

【食材】：

牛肉500g、花椒1小把（我放的是麻椒）、豆瓣酱适量（我放了2勺）、刀口辣椒、豆芽适量、姜、蒜、葱

【调料】：淀粉2勺、料酒2勺、食用油适量、盐1勺、鸡精1勺、生抽2勺



Tips :

刀口辣椒就是把干红辣椒和花椒炒干之后再手工剁碎，这是简单的家常做法。做麻婆豆腐也是用这种刀口辣椒，其味道是普通辣椒粉的味道无法比拟的。

【粉嫩软糯粉蒸牛肉】



【步骤】：

- 1、先把牛肉切片，逆着牛肉的纹路切；这就又要说道那句流传在厨艺界的古话了——横切牛肉竖切鸡。据我所知，牛肉顺着纹路切煮起来肯定咬不动，在我10多岁的时候实验过~~真的，炒起来特别的老~
- 2、腌制：腌制牛肉蒜沫姜沫少不了，两勺淀粉一勺，胡椒粉一勺，生抽一勺，蚝油1勺，食用油，搅拌均匀腌制20分钟，这样腌制能让牛肉吸收底味以外还能蒸出来更嫩滑。
- 3、腌好的牛肉，粉蒸米粉分两次倒入，先倒入一半，搅拌均匀，让牛肉充分的裹上，吸收以后，再放一半粉，让牛肉裹上粉蒸粉。
- 4、拌好的牛肉，蒸锅上汽大火蒸40分钟，蒸好的牛肉撒上小葱就可以开吃了，我先尝一口，真的~特别粉嫩香甜。



【食材】：

牛腱子肉2斤，小葱一把，姜片，料酒，八角3粒，草果1粒，桂皮1小块，山奈2粒，香叶4片，香茅4根，辣椒一小把，小茴香一小把，山楂干3片

【调料】：

1碗生抽、2勺老抽、2勺黄豆酱和2勺甜面酱（这个你可以只放黄豆酱，我觉得符合口味更好吃）



【步骤】：

- 1、 将2斤牛腱子用凉水浸泡2小时，泡出血水，清洗干净。
- 2、 锅中准备凉水，下肉，加入小葱、姜片、料酒，焯水后捞出备用。
- 3、 准备八角3颗、敲爆脑壳的草果1颗、桂皮1小块、山奈2粒、香叶4片、香茅4根、辣椒一小把（可以不放，放更好吃）、小茴香一小把、山楂干3片、1碗生抽、2勺老抽、2勺黄豆酱、2勺甜面酱。
- 4、 加入没过牛肉的水，大火烧开后转小火卤一个半小时。
- 5、 熄火，将浸泡4~8小时(泡的时间越长越入味)，再吃是最美味的时候，此时的牛肉酱香十足，味透肉中每一块都带有完美的纹路。超级好吃，赶快收藏起来给家人露一手吧。



【食材】：

牛腩肉2斤（也可以用牛腱子肉，但牛腩肉的优点高于牛腱子）、土豆适量，洋葱适量，胡萝卜适量

【调料】：

料酒、葱段5段、姜片4片、香叶3片、八角2粒、桂皮半块、块状咖喱60克、山楂几片



【步骤】：

- 1、两斤牛肉切块，准备一锅凉水，放入切好的牛腩肉，加入两勺料酒，焯熟后捞出，清洗干净。
- 2、锅内少许油，放入葱段5段，姜片4片，香叶3片，八角2粒，桂皮半块，炒香。
- 3、放入焯过水的牛腩肉，翻炒一分钟，连肉带料一起放入高压锅，加凉水没过牛肉；加入几片山楂，让牛腩软得更加彻底。高压锅压40分钟，此时牛肉口感最佳。
- 4、土豆去皮，切块；洋葱、胡萝卜切块。锅内少油，放入适量洋葱，炒至透明后，加入胡萝卜块，土豆块，再加入炖好的牛腩，大火煮20分钟。
- 5、最后5分钟加入咖喱块60克，搅拌避免糊锅，汤汁煮至浓稠，即可出锅。一碗香喷喷的土豆牛肉就做好啦。