

牛肉如何腌制?鲜嫩入味还不柴?10年大厨教你3个诀窍,原来这么简单。亲爱的好朋友们,大家好,我是大厨江一舟,今天又到了,给大家分享美食的时刻了,你们准备好了吗?



所以,今天我就分享给大家,我们饭店里腌制牛肉的3个诀窍,以及一道特别好吃的杭椒炒牛肉的做法,朋友们看完之后,肯定能够学到不少东西,感兴趣的朋友跟我往下看吧,



下一个诀窍同样重要，朋友们跟着我接着往下看吧。

诀窍2、腌制牛肉要打水。

要想腌制牛肉不柴不腥，鲜嫩入味，在腌制牛肉的时候，一定要打水，一斤牛肉就要打三两水，比例为3:1，打水的时候，最好放点花椒水，打水要分多次少量的倒进牛肉里，倒进去之后迅速搅拌，至倾斜牛肉看不见水分，此时水分才会被牛肉充分吸收，这样炒出来之后才不容易发柴，鲜嫩又入味，这一诀窍，朋友们要记好。



教给了朋友们腌制牛肉，接下来就把一道特别好吃的杭椒炒牛柳的做法，分享给大家。

1、买回来的牛肉，逆着纹路切成细丝，放在盆中，以3:1的比例，放上点清水给它抓拌均匀，然后再放点，精盐鸡精味精抓匀，最后再放点玉米淀粉锁住水分，接着再切点杭椒青红杭椒，接下来咱们开始上火制作。



3、接着再把处理好的牛肉下锅，放点生抽蚝油，精盐白糖调味后，大火翻炒均匀，就可以出锅了，牛肉鲜嫩入味还不柴，爱吃这道菜的朋友，赶紧做起来把。