

八道牛肉做法,做年夜饭真吉祥,收藏好,年年都可做



五、《粉蒸牛肉》我做的自家菜,不过在家宴客,这菜不油腻又开胃,更有色相和食欲,定有朋友夸奖是个鲜香爽口的硬菜!

主料:牛肉(肥瘦相宜肋条无骨最好)
辅料:盐、白糖、大米、花椒粉、辣椒粉、豆瓣酱、姜、五香粉、白酒、辣椒油、香葱
做法:大米(也可以用糯米)提前洗晾干,炒锅烧热加大米小火炒制黄色捞起,晾凉

2、用料理机搅拌十秒即可,(如果没有料理机,可以用擀面杖擀碎)不用太细,姜切末,香葱洗净切末

3、牛肉切薄片,米粉加入牛肉片中(牛肉选用牛肋条略带肥肉的部分,米粉不能太细)

4、加入姜末(用老黄姜最好),加入自制五香粉(用买的十三香也行)

5、加入辣椒面(新疆的大盘鸡辣皮子粉,这种辣椒面主要是用于提香,不是很辣的)

6、加入汉源花椒粉,正宗的最能出味

7、加入白酒(好酒最好,加一点就行),加入郫县豆瓣酱(我用的四川的郫县豆瓣酱)

8、加一点盐,不能太多,豆瓣酱很咸,也

可以不加,看你的豆瓣酱量了
9、加一点白糖(一定要少2克吧,增加菜品回味厚重感)

10、加入辣椒油,加点红烧老抽,不能太多了

11、加水拌均匀,腌制一会入味

12、粽叶洗洗铺在小蒸笼上面,把牛肉铺在上面,加入蒸锅

13、加盖用中火蒸一个半小时(不建议用高压锅)

14、取出撒香葱末,也可以浇点辣椒油即可

六、《红焖牛肉》逢年过节,你可以做这道牛气冲天的红焖牛肉,看菜名字就多喜气啊!一盘香气逼人的红焖牛肉端上来,保证你的亲朋好友,都会竖起大拇指夸你,为你点赞。

主料:牛肉、青红尖椒、洋葱
辅料:植物油、盐、姜、老抽、八角、花椒粒、桂皮、红曲米(可选)

做法:1、把牛肉切大小一样的块,凉水下锅煮开,捞起,青红尖椒洗净切斜段,洋葱去外皮切块,姜切片

2、热锅凉油,油热7成下牛肉翻炒出水

分出香味,加老抽翻炒均匀

3、加姜、八角、花椒粒、桂皮翻炒均匀出香味,加热水、红曲米大火烧开翻炒均匀,加锅盖转中小火烧40分钟左右

4、加盐继续烧到牛肉熟透,加青红尖椒、洋葱翻炒均匀,大火收汁即可出锅。

七、《电饭煲土豆番茄炖牛肉》这是懒人版的炖牛肉,加上土豆和番茄,炖出来的汤鲜美,牛肉熟烂软嫩可口,就连汤汁都可以泡米饭和拌面条。

主料:牛肉800克、土豆2个、西红柿1个
辅料:盐适量、姜10克、料酒5克、味精2克、八角1个、草果1个、花椒粒10个

做法:1、把牛肉洗洗切块,最好肥瘦相宜的最好,姜切片

2、把土豆去皮切大块,西红柿洗净切块

3、锅里加水把牛肉加进去煮开捞起,可以加料酒一起煮开,这样能去除牛肉的腥味,千万不要煮的太久了,血沫出来就行

4、把捞起的牛肉加电饭煲里

5、加土豆、西红柿,炖牛肉加西红柿,味道鲜美又好吃

6、加八角、花椒粒、草果、姜片

7、加少许老抽,加多了会变黑

8、加热水(一次将水加足;中途不要再加水了),加盐

9、加锅盖通电,可以选择煲汤功能(一般牛肉不好炖熟,也可以自己设置时间),电饭煲开始工作

10、等时间到,煲汤功能结束,煮至跳到保温档,加味精

11、或者撒上香葱末,拔掉电源,焖两分钟即可吃了。

八、《红烧牛肉》我这做的是新疆的风味的红烧牛肉。也是我经常在民族餐厅吃的一种最常见做法。

主料:牛肉500克
辅料:洋葱20克、胡萝卜20克、青辣椒20克、植物油、盐、酱油2克、八角2克、草果一个、姜、豆瓣酱10克、白糖1克、干山楂片2克、番茄酱2克

做法:1、牛肉切块,凉水下锅煮开捞起,洋葱切块,青辣椒切块,胡萝卜洗净切片,姜洗净切片

2、热锅凉油,加姜草果八角煸出香味,加豆瓣酱翻炒出红油,加牛肉块、白糖、酱油翻炒均匀

3、加水没过牛肉,加干山楂片大火烧开,转小火烧1小时以上

4、烧到牛肉熟烂,加胡萝卜片和洋葱片青辣椒片西红柿酱大火翻炒,收汁尝味出锅



CHINA GARDEN RESTAURANT
汉宫
RESTAURANT

11333 Woodglan Dr Rockville, MD 20852
301.881.2800

每天中午点心推车服务,港式点心,任君选择
全天候免费提供停车位(汉宫正门斜对面停车场)

大华府地区
最富丽堂皇的大酒楼

欢迎各规格的宴席、独立雅座包间预定
6-122

yanzinoodle.com
New York Mart MD(中国城超市内)
15108 Frederick Rd Rockville MD 20850

燕子螺蛳粉
华府首家正宗柳州螺蛳粉店
万里寻家之味,燕子翩然提来
电话:301-777-8888

OPEN HOURS: 10:00am-8:00pm
凡购买礼品卡\$100以上有10%~15%优惠
全年无休
6-121

本店另有广西其他风味特色小吃,燕子私房菜供君选择
*外卖平台点餐: freshgogo, chowbus, hungrypanda, 饭团外卖
*店内订送餐: 10-20mile以内,需消费满\$60-\$100以上
*定点送餐: 周三、周六、周日(取餐地点详情扫码或电话咨询)

发美食秀,晒朋友圈八折优惠券!
具体折扣详情请扫码咨询

DC, MD, VA 各地都可送餐!