

冬季秘制羊肉：香气四溢，温暖你的冬日餐桌

你是否在寻找一道既能温暖你的胃又能增添生活乐趣的菜看呢？

今天，我将为大家分享四种做法，让你在家中也能轻松烹制出美味的羊肉。这道菜肴将带给你家的温馨和温暖的冬日时光。

做法一：孜然羊肉

材料：羊肉卷适量、孜然粉适量、辣椒粉适量、葱姜蒜适量、生抽适量、料酒适量
步骤：1. 羊肉卷洗净后切成小块，葱姜蒜切末备用。2. 热锅凉油，放入葱姜蒜煸炒出香味。3. 加入羊肉块煸炒至变色，加入料酒和生抽翻炒均匀。4. 加入孜然粉和辣椒粉，继续翻炒均匀，即可出锅。

做法二：红烧羊肉汤

材料：羊肉块适量、胡萝卜一根、土豆两个、姜片适量、葱花适量、盐适量、鸡精适量、胡椒粉适量
步骤：1. 羊肉块洗净，胡萝卜和土豆去皮后切块。2. 锅中加水烧热，放入羊肉块焯水后捞出备用。3. 锅中加油烧热，放入姜片和葱花炒香。4. 加入羊肉块翻炒均匀，加入适量的水烧开。5. 加入胡萝卜和土豆块，小火慢炖至熟烂。6. 加入盐、鸡精和胡椒粉调味，即可出锅。

材料：羊肉片适量、洋葱半个、青椒一个、红椒一个、盐适量、孜然粉适量、辣椒粉适量、食用油适量
步骤：1. 羊肉片用清水冲洗干净，沥干水分备用。2. 洋葱、青椒和红椒切成小块备用。3. 烤盘中刷一

做法三：烤羊肉

层食用油，放入羊肉片，撒上盐、孜然粉和辣椒粉。4. 加入洋葱、青椒和红椒块，轻轻拌匀。5. 将烤盘放入预热好的烤箱中，200度烤15-20分钟，烤至羊肉熟透，香气四溢即可。

做法四：羊肉火锅

材料：羊肉片适量、豆腐一块、蘑菇适量、金针菇适量、白菜适量、姜片适量、葱花适量、盐适量、鸡精适量、胡椒粉适量、高汤适量
步骤：1. 锅中加入高汤烧开，放入姜片和葱花煮一会儿。2. 依次放入豆腐、蘑菇、金针菇和白菜，煮熟后捞出放入碗中。3. 锅中加入适量的油，放入姜片炒香。4. 加入羊肉片翻炒均匀，加入盐、鸡精和胡椒粉调味。5. 将炒好的羊肉片倒在碗中的蔬菜上，撒上葱花和香菜即可享用。

和美好的享受。在这个寒冷的冬日里，不妨尝试一下这些做法，让家人和朋友一起享受美食带来的快乐吧！



大爺火鍋
George's Hotpot & BBQ

大华府唯一一家可以品尝到三种美食

6-123

上百种美味任您选择 限堂吃

北京烤鸭 韩国烤肉 海鲜火锅

电话：**301.208.6868**

周日~周四 12pm~10pm / 周五~周六 12pm~11pm

地址：24 Bureau Dr, Gaithersburg, MD 20878 (Diamond Square Shopping Center, Giant旁)

超级优惠

北京烤鸭

需点单其他菜品超过\$20
不包含中午套餐和其他优惠
限堂吃 每桌限一只
超过四位需要订位

\$35/只

北京烤鸭
6.5磅左右

海鲜火锅

韩式烤肉

CHINA GARDEN RESTAURANT

11333 Woodglen 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

港式点心

拿手菜

首推

拿手菜

yanzinoodle.com
10955 Fairfax Blvd, Suite 108
Fairfax VA 22030

燕子螺蛳粉

Yanzi Noodle House

华府首家正宗柳州螺蛳粉店
万里寻家之味，燕子翩然带来

电话：**301-777-8888/410-299-2137**

凭本广告来店消费
享受首次9折优惠

发美食秀，晒朋友圈八折优惠！
具体折扣详情请扫码咨询

*本店新增桂林米粉、老友粉等广西风味小吃及台湾小吃。
*外卖平台点餐：Chowbus, HungryPanda, Grubhub, UberEats, DoorDash, Fantuan

*** DC, MD, VA 各地都可送餐!
Email: Yanziluosifen@gmail.com