

味道鲜美、奇香无比，让人吃上一口就想吃第二口。在这美味的影响下，我们不能忽略另外一种美食——牛杂汤。因为这牛杂汤制作简单，分量足，菜品实惠，而又不失美味，往往造成桌桌必点美食于是我就花上千元卖了配方及流程，试做后确实不错，有心的朋友可以试试。

调料：砂仁3克，八角3克，姜30克，蒜瓣5个，小米椒10个，盐9克，味精5克。

原料加工：

1.牛肠找到肠的头，然把肠子理顺，然后把肠子头对着水龙头灌水冲洗，洗干净后把水挤出，在用米醋加盐抓洗，然后浸泡10分钟，取牛肠250克切段。

2.牛肺把气管头对着水龙头，把水灌进肺里，把肺灌涨，然后用手把肺里的水挤压出来，这样反复3次就能完全完全把肺洗干净。（肺不能久煮，会越煮越小过心就行），取牛肺100克切片。

3.牛肚用刀破开，把里面的油用手掰开干净，肚子里有时候有未消化的草清洗干净，然后用米醋，盐，生粉像洗衣服那里反复搓洗，洗净后，用水洗干净，把醋味洗掉，然后焯水，把血水去掉。取牛肚100克切片。

4.牛心破开洗净即可切片后取150克。

5.牛脚1只，大约700克左右，用喷火器把表皮烧成表面焦黄，然后在流水下清洗干净，用到改成小块。

6.以上全部产品分别倒入锅中焯水捞出。

7.高压锅放入砂仁和八角各3克，姜15克，在放入牛脚，牛心，牛肠，牛肚。加水没过原料，上汽压10分钟后，放气捞出牛肠，心，肚后继续上汽压制2分钟后取出牛脚。

熟处理：净锅上火倒入猪油和色拉油各20克，在放蒜瓣5个，小米椒10个，生姜片15克小火炒香。再倒入绍兴黄酒10克，在倒入煮熟的牛心，牛肠，牛肚，牛脚和原汤2斤大火烧开后，小火继续炖5分钟，然后大火熬制汤水变白即可，最后加味粉，精盐，少许的牛肺片烧开，起锅装盘撒香叶即可品尝了。