



1、羊排煮出血水，清水洗干净



4、姜葱蒜切粒，适量小茴八角，自己种的柠檬叶摘4片，洗干净用手搓一下备用，切记用刀切口



5、倒入羊排继续翻炒



7、腐乳加点酱油搅烂，倒入羊排翻炒



9、准备一个砂锅烧开水



11、汁收到这样就可以



13、这样就可以咯！有时间的话，可以多放一点水慢慢焖，羊排更入味

做菜好吃都有技巧，我的每道菜都有小妙招，大家搜索“豆果”可以直接查看我的菜谱！

喜欢这个食谱记得收藏、关注哦！欢迎在下方留言分享您对这道美食的建议。