

大家好，我是厨师秀鹏厨，春节越来越近，鹏厨今天教大家在家怎能卤牛肉，这个方法非常简单，原汁原味，喜欢吃牛肉的朋友可以试试。

[卤牛肉制作视频，点击链接观看](#)



制作方法：

1、首先把牛肉改刀，切成15厘米长的块，改刀是让牛肉更好的入味，也便于成熟，把牛肉放进盆子内，加入清水浸泡3个小时，浸泡主要是去除牛肉的血水，去除异味，每间隔40分钟，要换一次水。



3、
8个小时之后，把腌制好的牛肉倒入卤锅内，开始卤牛肉（我们用的高压锅，代替的卤锅，但不是用高压锅压牛肉的），把清水4斤也倒入锅内。



5、
一个小时之后，卤好的牛肉就可以食用（喜欢烂一点的可以适当增加时间），这道卤牛肉就做好了，喜欢吃热的可以直接食用，口感效果最好的是卤汤内自然晾凉，可以放冷藏冰箱保存，经过冷藏之后的牛肉，更有嚼劲，下面把晾凉的卤牛肉捞出来，用刀切成片装盘即可。