



1、准备好以上食材，如图洗净切好。此处留一根小葱别切哦！锅里加清水，两三片姜片，一根小葱（不要切，扎成小把）适量料酒，把牛肉放锅里绰水去腥味儿，水开后煮两分钟，捞起来备用。



3、放入适量盐拌匀，出锅撒上葱花就可以开吃啦！



5、好香呀，儿子迫不及待的想吃饭啦！汤汁拌饭也使超级好吃呀！

小贴士

我家自己做的豆瓣比较入味，所以没放老抽，生抽，加冰糖是为了体味儿，也使牛肉口感更加软糯。

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。