# 水煮牛肉

## 材料准备

1. 主料：牛里脊300g
2. 辅料：蛋清、淀粉、莴笋尖、芹菜节、蒜苗、苏打水、米酒、大葱、小葱、姜、蒜、盐、豆瓣酱、干辣椒、花椒

## 制作步骤

①制作刀口辣椒，少量油加入干辣椒和花椒炒香，不要炒糊，后放到菜板上碾碎，刀口辣椒即成。

②牛肉切2mm薄片,加入盐、米酒、葱姜水（用苏打水泡制）、蛋清、水淀粉搅拌至牛肉片完全吸收。

③加入适量的菜籽油及猪油烧熟，下豆瓣酱，加入姜蒜末炒香后加刀口辣椒，加适量清水熬煮几分钟，小火加入牛肉，然后大火煮牛肉。

④肉片上放刀口辣椒、蒜末、葱花，用六七成热油浇，连点三下，激发香气。

如不想做刀口辣椒，第三步的刀口辣椒可直接用干辣椒和花椒代替，第四步用辣椒面和花椒面代替。