



杭椒牛柳

3.9分 41位评价

☆ 收藏

食谱号 132778 阅读 70,678次 收藏 93次

愛麗絲的童話

小知识

- 1. 怎样炒牛肉才能鲜嫩
- 2. 炖牛肉简单美味的诀窍
- 3. 家常焖牛肉的7点窍门
- 4. 牛肉丝鲜嫩可口的秘诀
- 5. 孕妇吃牛肉影响BB生育力
- 6. 关于煮牛肉的一些窍门

材料 牛里脊、生抽、老抽、黑胡椒粉、盐、料酒、淀粉、油、辣椒、葱、姜、

做法 1.牛里脊切丝，加生抽、老抽、黑胡椒粉、盐、料酒、淀粉、油抓匀腌制20分钟。
2.辣椒切斜段，葱姜切丝。
3.锅里热油，加葱姜爆香，倒入腌好的肉丝大火滑炒。
4.炒至肉变色时，加入辣椒继续翻炒，最后根据口味，撒入少许盐即可

相关 杭椒 牛柳 牛

杭椒牛柳的做法

< 上一页 1/4 下一页 >



下饭菜杭椒牛柳



杭椒牛柳



杭椒牛柳



杭椒牛柳



杭椒牛柳



杭椒牛柳

美食问答

- 1. 怎样腌牛肉片，牛柳，炒出来才嫩呢？
- 2. 怎么样腌牛肉片，牛柳，炒出来才嫩呢？帮帮忙
- 3. 我想让鱼片嫩，有可以出小米辣和杭椒的辣味，求大神出招
- 4. 什么叫牛柳

5. 牛柳这道菜怎么做？
6. 怎样炒牛柳

厨友分类

我要分类

杭椒牛柳牛肉牛柳炒菜小炒类肉食类家常菜

牛里脊牛肉蕴香肉肉经典主菜

最新食谱

< 上一页 1/7 下一页 >



芦笋莲藕



绿豆芽炒鸡蛋



酸辣花菜梗丁