

孜然羊肉醃製

備料	做法
1.小羔羊 1000g 2.高湯 200cc 3.洋蔥 (切丁) 300g 4.孜然 20g 5.鹽 5g 6.米酒 20cc 7.香油 5cc 8.辣粉 5g 9.白芝麻 2g	1. 小羔羊清水清洗(搓揉) 2. 洩乾後加入鹽巴搓揉，大約搓揉 2 分鐘。 3. 清水將鹽巴清洗乾淨，羊肉洩乾。 4. 大鍋中+高湯+洋蔥+孜然+鹽+米酒+香油+辣粉+白芝麻，攪拌均勻。 5. 羊肉放入鍋中，用手搓揉讓羊肉充分與醬料混和。 6. 放入冷藏隔天便可以使用。