**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. 涖乾後加入鹽巴搓揉，大約搓揉2分鐘。 3. 清水將鹽巴清洗乾淨，羊肉涖乾。 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。 |