

caishu11 / July 13, 2012 11:13AM

[經典湘菜菜譜 農家小炒牛肉](#)

這是一份正宗的湘菜——農家小炒牛肉。只用簡單的材料及簡單的做法，[\[url=http://fxxc116.pixnet.net/blog/post/33760582\]](http://fxxc116.pixnet.net/blog/post/33760582)[補水](#)[\[/url\]](#)卻突出了鹹、鮮、香、辣。在這個悶熱的季節裏，有什麼更能比它帶給你那種酣暢淋漓的感覺呢？

主料：300g牛肉，200g紅辣椒

配料：適量蘑菇丁，適量植物油，[\[url=http://lokk250.mysinablog.com/index.php?op=ViewArticle&articleId=3633183\]](http://lokk250.mysinablog.com/index.php?op=ViewArticle&articleId=3633183)[美麗](#)[\[/url\]](#)適量豆瓣醬，適量蒜末，適量姜絲，適量老抽，適量鹽，適量料酒，少量白糖，胡椒粉適量。

做法：

- 1、用胡椒粉、料酒、老抽、[\[url=http://blog.youthwant.com.tw/b.php?do=A&bid=47915&aid=1921729\]](http://blog.youthwant.com.tw/b.php?do=A&bid=47915&aid=1921729)[面膜](#)[\[/url\]](#)鹽腌制切片的牛肉，約莫20多分鐘。
 - 2、油燒至7成熟，下蒜末和姜絲爆香。
 - 3、牛肉片入鍋煸炒，[\[url=http://www.wretch.cc/blog/fds33031658z/578000\]](http://www.wretch.cc/blog/fds33031658z/578000)[肌膚](#)[\[/url\]](#)基本煸幹水分後出鍋。
 - 4、鍋內留余油，燒至全熟，下豆瓣醬炒出香味。[\[url=http://www.alivenotdead.com/fdsfds41/--profile-2205204.html?newpost_1\]](http://www.alivenotdead.com/fdsfds41/--profile-2205204.html?newpost_1)[變白](#)[\[/url\]](#)然後倒入蘑菇丁和切成段的辣椒翻炒，並放入少量的鹽。
 - 5、炒至辣椒斷生後，牛肉下鍋，放少量水略微焖煮。燒至湯汁快要收幹，放入少量白糖提鮮，炒勻後關火裝盤。
-